

## 6. REPOLLO PICADO

### 6.1 Propiedades:

<b>Descripción de producto:</b>	Repollo rallado (picado)
<b>Nombre científico:</b>	<i>Brassica Oleracea.</i>
<b>Breve descripción del proceso:</b>	El repollo se limpia y sanitiza para ser picado en máquina. Luego es lavado, sanitizado, centrifugado y envasado.
<b>Presentación:</b>	Envase de 1, 3 y 5 kg.
<b>Vida útil:</b>	10 días según recomendaciones de almacenamiento.
<b>Almacenamiento:</b>	Producto envasado debe ser mantenido entre 0 a 4 °C en cámara de refrigeración y distribuido en transporte refrigerado.
<b>Instrucciones de consumo y mantención:</b>	Consumir directamente una vez abierto el envase.
<b>Consideraciones:</b>	Utilizar la totalidad de la bolsa al momento de abrir.
<b>Aditivos utilizados:</b>	No contiene.

### 6.2 Tabla nutricional:

Repollo	Por 100 g
Energía (Kcal)	24
Proteínas (g)	1,2
Grasa Saturada (g)	0,2
Carbohidratos (g)	5,2
Humedad (g)	93