JAMÓN ARTESANO

INGREDIENTES

Carne de cerdo, agua, sal azúcar, dextrosa estabilizantes (E-450, E-451), gelificantes (E-407, E-410, E-415), antioxidantes (E-316, E-331), conservador (E-250), potenciadores del sabor (E-621)

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto cocido (ver diagrama de flujo elaboración) sometido a tratamiento térmico en el que se han utilizado ingredientes naturales de alta calidad.

PRESENTACIÓN

Código: 611
Peso: 7-8 Kg.
Medidas: 270x225x190mm
Caja: 1 unid.
Peso caja: 7-8 Kg.
Tipo envasado: Vacío
Punto Verde: Eco-Embes N:00292
Producto NO contiene
OMG (RD 1829/2003)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	629KJ/150Kcal
Grasas	8,1 g
De las cuales, ácidos grasos	2,1 g
Hidratos de carbono	1,4 g
De las cuales, azúcares	0,5 g
Proteínas	18 g
Fibra alimentaria	
Sal	0,98 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Categoría Extra (Orden 29-06-83)
- Relación Humedad/Proteína: 4.13
- Nitratos: max 250ppm
- Nitritos: max 100ppm
- Fosfatos totales max. 7500ppm
- Azúcares totales: max 1,5%

PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 615x155x212 mm
N° cajas palet: 98 (capa 14 x altura 7)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Conservar preferentemente entre 0° y 5°C

FÓRMULA CUANTITATIVA

Jamón de Cerdo: 80%
Salmuera: 20%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Bolsa: Bolsa directa Criovac CN330
Calibre: 300 mm x 500 mm
Color: Rosado
Sabor: Dulce
Aroma: Suave
Paladar: Fino
Corte: homogéneo
Fabricación: 5 días

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento Sthaphylococcus Aureus: - Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g
- Recuento Clostridium Sulfitos Reductores: - Presencia de Lysteria Monocytogenes: - Recuento de Enterobacterias Totales:

DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado

CADUCIDAD

180 días

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

No contiene alérgenos, según el Reglamento 1169/2011.