



JAMÓN SERRANO

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250) y antioxidante (E-301).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto de elevada calidad con elaboración tradicional, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación. Producto loncheado.

PRESENTACIÓN

Código: 119

Peso: 100 g. Aprox.

Medidas del envase: 14x25 cm

Caja: 20 unidad.

Peso caja: 2,0 Kg. aprox.

Tipo envasado: atmosfera protectora

Tipo film: plástico alimentario

Material envasado: termoformado Punto Verde: Eco-Embes N:00292

Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)

Producto no ionizado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Valor energético | 1022KJ/245Kcal |
|------------------------------|----------------|
| Grasas | 14,2 g |
| De las cuales, ácidos grasos | 5,68 g |
| Hidratos de carbono | 0,1 g |
| De las cuales, azúcares | 0 g |
| Proteínas | 29,1 g |
| Fibra alimentaria | |
| Sal | 5,3 g |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Norma RD 142/2002

- Nitratos: máx: 250 ppm
- Nitritos: máx: 100 ppm
- Aw: pH: Inferior a 5,9

PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm Medidas caja: $360 \times 300 \times 100$ mm N° cajas palet: 120 (capa 12 x altura 10)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Se recomienda que el envase permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Jamón de cerdo 98%

Sal, azúcar y aditivo autorizado 2%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: --

Calibre: --

Color: Rojo tenue Sabor: Aromático Aroma: Intenso Paladar: Jugoso Corte: Homogéneo Maduración: 10 meses

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento Sthaphylococcus Aureus: - Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g

Recuento Clostridium Sulfitos
Reductores: - Presencia de Lysteria
Monocytogenes:

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. No contiene gluten ni demás alérgenos según el Reglamento 169/2011.