JAMÓN SERRANO 12 MESES DESHUESADO

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidante (E-301) y conservante (E-250).
País de nacimiento: España. País de cría: España. Lugar de matadero: España.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto crudo-madurado elaborado con ingredientes naturales de alta calidad, madurados en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación. Jamón serrano deshuesado. Cubierto con pimienta (Opcional)

PRESENTACIÓN

Código: 503
Peso: 5,0-6,0 Kg. Aprox.
Paquete: 1 unidad.
Peso del paquete: 5-6,0 Kg. Aprox.
Tipo de embalaje: envasado al vacío y cartón
Tipo de película: plástico de calidad alimentaria
Punto Verde: Eco-Embes N:00292
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
Producto que no ha sufrido ionización (199/2/CE)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1024KJ/245Kcal
Grasas	14,2 g
De las cuales, ácidos grasos	5,68 g
Hidratos de carbono	0,1 g
De las cuales, azúcares	0,0 g
Proteínas	29,1 g
Fibra alimentaria	
Sal	5,33 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Norma RD 142/2002
- pH : - Aw: - Nitratos : - Nitritos : * Expresado sobre extracto seco.

PALETIZACIÓN

Euro palet : 120 x 80 x 14 cm
Medidas caja : 425 x 315 x 130 mm (Boîte : n° 4) ; Poids colis : 360 g
N° cajas/palet : 48 (capa: 6 cajas x altura : 8 capas)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

GUARDAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

FÓRMULA CUANTITATIVA

Jamón de cerdo 98%
Otros ingredientes y aditivos permitidos 2%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Carcasa: ---
Calibre: ---
Color: Traje rojo
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso
Boca: Jugoso
Corte: Homogéneo
Madurez: 12 meses
CERTIFIÉ N°: CP-ETG-02/16

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Norma 2073/2005 CE
- Escherichia Coli: - Staphylococcus Aureus:
- Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g
- Clostridium Sulfitos Reductores: - Listeria Monocytogenes:

DISTRIBUCIÓN

Transporte refrigerado

CADUCIDAD

180 días

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Abrir el envase y dejar a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes de su consumo, para su ventilación.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

No contiene alérgenos. No contiene gluten y no contiene alérgenos, según el Reglamento 1169/2011.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Todos los consumidores en general excepto los alérgicos a alguno de sus ingredientes y las mujeres durante el embarazo y la maternidad.