



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 5
Fecha: 01/02/2013
Código: PC3.12
Copia Controlada

PRODUCTO: PALETA PELADA LIMPIA DECAPADA

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidante (E-301) (0,02%) y conservador (E-250) (0,01%).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto de elevada calidad con elaboración tradicional, madurado en secaderos naturales.

Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN

Código: 12
Peso: 2,2-2,5 Kg. aprox.
Medidas: variable
Caja: 2 unid.
Peso caja: 4,8-5,5 Kg. Aprox.
Tipo envasado: vacío
Punto Verde: Ecoembes N:00292
Producto NO contiene
OMG (RD 1829/2003)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa:--
Calibre: --
Color: Rojo denso
Sabor: aromático
Aroma: Intenso
Paladar: Jugoso
Corte: Homogéneo
Maduración: 7 meses



FORMULA CUANTITATIVA:

Jamón de cerdo 98%
Sal, azúcar y aditivos autorizados 2%

ES
10.02001/LO
CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g

Valor Energético----- 245Kcal / 1024Kj
Proteínas----- 29,1 g
Hidratos de Carbono----- 0,1 g
de los cuales, azúcares----- 0 g
Grasas----- 14,2 g
De las cuales, ácidos grasos saturados----- 5,68 g
Fibra alimentaria----- 0 g
Sodio----- 2,1 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Norma RD 142/2002

- Nitratos: máx: 250 ppm
- Nitritos: máx: 100 ppm
- Aw: < 0,920
- pH: Inferior a 5,9

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento *Escherichia Coli*: <100 ufc/g
- Recuento *Staphylococcus Aureus*: <100 ufc/g
- Presencia de *Salmonella Shigella*: Ausencia/25 g
- Recuento *Clostridium Sulfitos Reductores*: < 100 ufc/g
- Presencia de *Lysteria Monocytogenes*: Ausencia/25g

PALET:

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 425 x 315 x 130 mm
Nº cajas palet: 60 (capa 6 x altura 10)

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	29	44552	XXXXX	3
COD. CAJA	29	44552	XXXXX	3

COND. TEMPERATURA

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

TRANSPORTE: (Tª recomendada)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
ALMACENAJE: (Tª recomendada)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
PUNTO DE VENTA: (Tª recom.)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C

CADUCIDAD:

Global: 180 días

Fecha envasado a fecha entrega: 15 días aproximadamente

INSTRUCCIONES DE CONSUMO: Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo, para su oreo.

DECLARACIÓN ALÉRGICOS: No contiene alérgenos, según el Anexo V, RD 1245/2008.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA: Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

DISTRIBUCION: Transporte Refrigerado.

ELABORADO POR: DPTO. CALIDAD

FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN: 2012