



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

PRODUCTO: JAMON SERRANO LONCHEADO 100g

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: 119
 Peso: 100 g. Aprox.
 Caja: 30 unidad.
 Peso caja: 3 Kg. aprox.
 Tipo envasado: Vacío
 Punto Verde: Eco-Embes N:00292
 Producto NO contiene
 OMG (RD 1829/2003)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

FORMULA CUANTITATIVA:

Jamón de cerdo 98%
 Sal, azúcar y aditivo autorizado 2%

ES
 10.02001/LO
 CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g

Valor Energético----- 245Kcal / 1022Kj
 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 *Listeria Monocytogenes*: Ausencia/25g

PALET:

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
 Medidas caja: 220 x 245 x 232 mm
 N° cajas palet: 70 (capa 7 x altura 10)

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	84	22003	00119	8
COD. CAJA	84	22003	00119	8
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 permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo.

DECLARACIÓN ALÉRGICOS: No contiene alérgenos.

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