



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

PRODUCTO: JAMON DESHUESADO "V"				
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. Sometido a tratamiento de curado y maduración. Producto sujeto a desecación.				
PRESENTACIÓN Código: 63 Peso: 5 Kg. Aprox. Medidas: variable. Caja: 1 unidad. Peso caja: 5,5 Kg. aprox. Tipo envasado: Vacío Punto Verde: Eco-Embes 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: 10 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		CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Norma RD 142/2002 - Nitratos: máx: 250 ppm - Nitritos: máx: 100 ppm - Aw: < 0,920. - pH: Inferior a 5,9		
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 MICROBIOLÓGICAS - Recuento <i>Escherichia Coli</i> : <100 ufc/g - Recuento <i>Sthaphylococcus Aureus</i> : <100 ufc/g - Presencia de <i>Salmonella Shigella</i> : Ausencia/25 g - Recuento <i>Clostridium Sulfitos Reductores</i> : < 100 ufc/g - Presencia de <i>Lysteria Monocytogenes</i> : 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	44548	XXXXX	0
COD. CAJA	29	44548	XXXXX	0
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 ALÉRGENOS: 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