



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

INGREDIENTES

Jamón de Cebo Ibérico, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250) y antioxidante (E-300).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

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

PRESENTACIÓN

Código: 994

Peso: 7,5 – 9,0 Kg. Aprox.

Medidas: variable.

Caja: 1 unidad.

Peso caja neto: 7,5 – 9,0 Kg. aprox.

Peso caja bruto: 8,3 – 9,8 Kg. aprox.

Tipo envasado: Caja cartón

Tipo film: plástico alimentario (según especificaciones de cliente)

Material envasado: bolsa plástica Punto Verde: Eco-Embes N:00292

Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)

Producto NO ionizado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1622KJ/ 388Kcal
Grasas	28,4 g
De las cuales, ácidos grasos	20 g
Hidratos de carbono	0,1 g
De las cuales, azúcares	0 g
Proteínas	33 g
Fibra alimentaria	
Sal	4,0 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Norma RD 142/2002

- Nitratos: máx: 150 ppm
- Nitritos: máx: 150 ppm
- Aw: pH: Inferior a 5,9

PALETIZACIÓN

Euro-palet: 120 x 80 x 14 cm

Medidas caja: $805 \times 320 \times 140$ mm. (Caja n° 23). Tara caja 740 g

 N° cajas palet: 27 (capa 3 x altura 9)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

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. Una vez abierto guardar en sitio fresco y seco.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Jamón de cebo Ibérico 98% Sal y aditivos 2%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Raza: 50% Ibérico

Alimentación: Cebo

Tipo Curación: Secadero natural y Bodega

Color: Rojo oscuro Sabor: Aromático Aroma: Intenso Paladar: Jugoso Corte: Artesano

Maduración: 24-30 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.

DECL	ARACIÓN ALÉRGENOS
	No contiene alérgenos. No contiene gluten, así como demás alérgenos según el Reglamento 1169/2011.