JAMÓN DE CEBO IBÉRICO DESHUESADO

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: 993
Peso: 5,5-6 Kg. Aprox.
Medidas: variable.
Tara film: 9 g.
Caja: 1 unidad.
Peso caja neto: 5,5-6 Kg. aprox.
Peso caja bruto: 5,91-6.5 Kg. aprox.
Tipo envasado: Envasado al vacio. Caja cartón
Tipo film: plástico alimentario
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: 250 ppm
- Nitritos: máx: 100 ppm
- Aw: - pH: Inferior a 5,9

PALETIZACIÓN

Euro-palet: 120 x 80 x 14
Medidas caja: 640 x 255 x 160 mm (Caja n° 34); Tara caja: 400 g.
N° cajas palet: 35 (capa 5 x altura 7)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

FÓRMULA CUANTITATIVA

Jamón de cebo Ibérico 98%
Sal 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

Norma 2073/2005 CE
- 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

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 conservar en lugar fresco y seco.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

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

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

LA ALEGRÍA RIOJANA | www.alegriariojana.com
Ctra. de Nájera, S/N 26311 Camprovín (La Rioja) | (+34) 941 361 603 - (+34) 941 362 197 | alegria@alegriariojana.com