



JAMÓN CURADO

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: 219
 Peso: 500 g. Aprox.
 Caja: 10 unidad.
 Peso caja: 5,5 Kg. aprox.
 Tipo envasado: Vacío
 Punto Verde: Eco-Embes N:00292
 Producto NO contiene
 OMG (RD 1829/2003)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1022KJ/245Kcal
Grasas	14,2 g
<i>De las cuales, ácidos grasos</i>	5,68 g
Hidratos de carbono	0,1 g
<i>De las cuales, azúcares</i>	0 g
Proteínas	29,1 g
Fibra alimentaria	
Sal	2,1 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: Ancho 80cm, largo 120cm
 Medidas caja: 220 x 245 x 232 mm
 N° cajas palet: 70 (capa 7 x altura 10)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Se recomienda que el envase permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo.

DECLARACIÓN ALÉRGICOS

No contiene alérgenos según el Reglamento 1169/2011.

FÓRMULA CUANTITATIVA

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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