



# 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.