



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 vacío. 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
<i>De las cuales, ácidos grasos</i>	20 g
Hidratos de carbono	0,1 g
<i>De las cuales, azúcares</i>	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 nº 34); Tara caja: 400 g.
 Nº 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.