JAMÓN RESERVA ORO

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidante (E-301 y conservador (E-250).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Jamón con pata corte v de elevada calidad con elaboración tradicional, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN

Código: 60
Peso: 7 Kg. Aprox.
Medidas: variable
Caja: 1 unid.
Peso caja neto: 7,0 Kg. Aprox.
Peso caja bruto: 7,75 Kg. Aprox.
Tipo envasado: caja cartón
Tipo film: plástico alimentario
Material envasado: bolsa de plástico
Punto Verde: Ecoembes N:00292
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
Producto no ionizado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1024 KJ/245Kcal
Grasas	14,2 g
De las cuales, ácidos grasos	5,68 g
Hidratos de carbono	0,1 g
De las cuales, azúcares	0 g
Proteínas	29,1 g
Fibra alimentaria	
Sal	5,33g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Norma RD 142/2002
- Nitratos: máx: 250 ppm
- Nitritos: máx: 100 ppm
- Aw: - pH:

PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 805 x 320 x 140 mm (caja N°23); Tara caja: 740 g
N° cajas palet: 27 (capa: 3 cajas x altura: 9 capas)

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. Conservar en un lugar fresco y seco.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Jamón de cerdo 98%
Sal, azúcar y aditivos autorizados 2%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa:--
Calibre: --
Color: Rojo denso
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso
Paladar: Jugoso
Corte: Artesano
Maduración: 15-16 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.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

No contiene alérgenos, según el Reglamento 1169/2011.