



JAMÓN SERRANO

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250) y antioxidante (E-301).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto de elevada calidad con elaboración tradicional, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación. Producto loncheado.

PRESENTACIÓN

Código: 119
 Peso: 100 g. Aprox.
 Medidas del envase: 14x25 cm
 Caja: 20 unidad.
 Peso caja: 2,0 Kg. aprox.
 Tipo envasado: atmosfera protectora
 Tipo film: plástico alimentario
 Material envasado: termoformado
 Punto Verde: Eco-Embes N:00292
 Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
 Producto no ionizado

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	5,3 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: 360 x 300 x 100 mm
 Nº cajas palet: 120 (capa 12 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.

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.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

No contiene alérgenos. No contiene gluten ni demás alérgenos según el Reglamento 169/2011.