

10903. JAMON AHUMADO CON PATA Y CON HUESO

DATOS DEL PRODUCTO	
Denominación legal	JAMÓN COCIDO AHUMADO EXTRA
Tipo de producto	Producto cocido y ahumado
Descripción del Producto:	Derivado cárnico tratado por el calor
Ingredientes:	Jamón de cerdo, agua, sal, estabilizantes (E-451, E-452, E-407, E-410, E-415 y E-420i), azúcar, dextrosa, especias, antioxidantes (E-331 iii y E-316), aroma, aroma de humo, conservadores (E-243 y E-250) y proteína hidrolizada vegetal. Ahumado con madera de haya.
Información al consumidor	Uso esperado: Consumo con tratamiento térmico Destinación: Población en general
Peso unitario	10 kg aprox
Envase	Bolsa anónima
Condiciones de almacenamiento	Conservar entre 0 y 5 °C
Fecha de Consumo Preferente	4 meses desde su elaboración
VALORES NUTRICCIONALES	
Valor energético (kJ / kcal)	540-129
Grasas (g)	5,6
de las cuáles ácidos grasos saturados (g)	2,2
Hidratos de carbono (g)	0,6
De los cuáles azúcares (g)	0,6
Proteínas (g)	19
Sal (g)	1,9
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	
Nitritos (ppm)	-
Almidón (%)	-
Cloruros (%NaCL)	-
Fosfatos (mg/kg P ₂ O ₅)	-
Humedad (%)	-
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Enterobacterias	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 gr
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Clostridium sulfito-reductor	<100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Aspecto	Color rosa claro
Olor	Ligeramente ahumado
Textura	Firme
Sabor	Ligeramente ahumado

Elaborado por:	Aprobado por:	Código: FT MM- 10903
Dpto. de Calidad	Gerencia	Fecha: Julio 2021
		Revisión: 1

DATOS LOGÍSTICOS	
Unidades por caja	1
Código EAN Pieza	8437002658137
Tamaño de caja	700x250x183
Numero de cajas por fila	5
Numero de filas por palet	7
Peso neto palet	350 kg
LEGISLACIÓN APLICABLE	- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. - Real Decreto 472/2014, Norma de Calidad de los derivados cárnicos.
Información sobre OGM, Irradiados y Residuos	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos modificados genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003. Se garantiza que el producto no contiene ingredientes irradiados. Residuos y contaminantes por debajo de los límites establecidos en Reglamento (CE) 1881/2006 y Reglamento (UE) 37/2010
Información sobre Alérgenos	Cereales que contengan gluten NO Frutos de cáscara: NO
	Crustáceos y productos a base de crustáceos: NO Apio y productos derivados: NO
	Huevos y productos a base de huevo NO Mostaza y productos derivados: NO
	Pescado y productos a base de pescado NO Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo NO
	Cacahuets y productos a base de cacahuets NO Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > a 10mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO2 NO
	Soja y productos a base de soja NO Altramuces y productos a base de altramuces NO
	Leche y sus derivados (incluido la lactosa) NO Moluscos y productos a base de moluscos NO
Imágenes del producto	

Elaborado por:	Aprobado por:	Código: FT MM- 10903
Dpto. de Calidad	Gerencia	Fecha: Julio 2021
		Revisión: 1