



ESPECIFICACIÓN TECNICA



CODIGO ARTICULO	JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA DE 9,5 kg - 11 kg
02005DIP	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES

INGREDIENTES: Jamón de cerdo ibérico, sal común, azúcar, conservadores E-252, E-250, dextrosa, antioxidante E-301

*** Sin gluten**

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS	LIMITES CRITICOS
- MESOFILOS AEROBIOS	500.000 u.f.c/g	NITRATO POTASICO	250 ppm max residual expresado como nitrato sodico
- ENTEROBACTERIAS	< 100 u.f.c/g	NITRITO SODICO	100 ppm max residual
- E COLI	<10 u.f.c./g	- HUMEDAD	35-55%
- CLOSTR. SULFITORED.	< 100 u.f.c/g	- GRASA (S.S.)	40 % max
- ESTAF. AUREUS	< 100 u.f.c/g	- CLORUROS (S.S.D.)	15% max
- SALMONELLA	ausencia /25g	- PH	5,5-6,5
- LISTERIA MONOCYTOG	< 100 u.f.c/g	- AW	<0,92

ENVASADO (VACIO/GAS)	-	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	-	TIPO DE CAJA	ref.09
TIPO DE FILM FONDO	-	ETIQUETA	Jamón de cebo iberico
PESO UDAD.(GRS)	9,5 - 11 kg	UDES. CAJA	2
CONSUMO PREFERENTE	1 año	CAJAS X CAPA	4
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL	CAPAS X PALET	6
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAJAS X PALET	25
RECOMENDAC. DE USO	-	PESO BRUTO CAJA (KG)	21,25 kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	531,25 kg aprox.
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 75 x Alto 16 x Ancho 28,5	



INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS	25 G/1 PORCIÓN
Energía Kcal	1099 Kj 263 Kcal	275 kJ 66 kcal
Grasa Total	15 g	3,7 g
Grasas Sat	4,5 g	1,1 g
H de cdisponibles	0 g	0 g
Azúcares	0 g	0 g
Proteínas	32 g	8 g
Sal (g)	4,7 g	1,2 g