

# ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO 01590	<b>SOBRE JAMÓN IBÉRICO CEBO TAPAS 200 GRS</b>
--------------------------	---

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
2	03/10/2014	Se modifican los ingredientes

**INGREDIENTES:** Jamón de cerdo ibérico, sal común, azúcar, conservadores E-252, E-250, dextrosa, antioxidante E-301  
 \* Producto sometido a merma \* **Sin Gluten**  
 \* **Puede contener trazas de leche y/o derivados y trazas de proteína de soja.**



PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max. 1,0 x 10 <sup>2</sup>	- HUMEDAD	35-55%
- E. COLI	max. 1,0 x 10 <sup>1</sup>	- GRASA	45% max
- SALMONELLA	ausencia /25g	- SALINIDAD	-
- CLOSTR. SULFITORED.	max.1,0 x 10 <sup>2</sup>	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	-
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x 10 <sup>2</sup>	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	-
- COLIFORMES TOTALES	-	- HID. CARB. INSOLUBL. (S.S.)	-
- MESOFILOS AEROBIOS	5 x 10 <sup>5</sup>	- NITRATO POTASICO	250 ppm maximo residual expresado como nitrato sodico
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia /25g	- NITRITO SODICO	100 ppm maximo residual
		- CLORUROS (S.S.D.)	<15 %
		- PH	5,5 A 6,5
		- AW	< 0,92

ENVASADO (VACIO/GAS)	EN ATMÓSFERA PROTECTORA	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	TAPA TRANSPARENTE	TIPO DE CAJA	ref. 23
TIPO DE FILM FONDO	FONDO TRANSPARENTE RIGIDO	ETIQUETA	jamón ibérico cebo
PESO UDAD.(GRS.)	200 GRS	UDES. CAJA	10
CONSUMO PREFERENTE	120 DIAS	CAJAS X CAPA	9
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, excepto alergicos a la leche y la proteína de soja	CAPAS X PALET	10
RECOM.CONSERVACIÓN	Mantener entre 0º y 7ºC	CAJAS X PALET	90
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	2,325 kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	209,25 kg aprox
		MEDIDAS CAJA	ancho 27x largo 43 x alto 13

EAN 13



**ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)**

**CÓDIGO INTERNO: 02239**

**DENOMINACION DE PRODUCTO: CENTRO JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA -TAPAS**

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1190,15kJ 258,78kcal	14,17% 12,94%	297,54 kJ 71,18kcal	3,54% 3,24%
Proteínas	Protein	27,47g	54,94%	6,87g	13,74%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	0,32g	0,12%	0,12g	0,03%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,32g	0,36%	0,36g	0,09%
Grasas de las cuales ácidos grasos saturados	Fat Of wich satures fatty acids	19,38g 5,81g	27,7% 29,05%	4,85g 1,45g	6,92% 7,26%
Sal	Salt	4,42g	73,6%	1,105g	18,4 %

\*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio 8400 KJ/2000 Kcal

	<b>ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)</b>
--	-------------------------------------

**Para realizar los cálculos de % de cada parámetro en relación a las RDD, se tomaran las siguientes referencias de Recomendaciones Dietéticas Diarias, según la CIAA (Confederation of the Food & Drink Industries of the EU).**

⇒ <b>Valor energético</b>	<b>2000 kcal (8400 Kjul)</b>
⇒ <b>Proteínas</b>	<b>50 g</b>
⇒ <b>Hidratos de Carbono</b>	<b>260 g</b>
⇒ <b>Azúcares</b>	<b>90 g</b>
⇒ <b>Grasas</b>	<b>70 g</b>
⇒ <b>Ácidos grasos saturados</b>	<b>20 g</b>
⇒ <b>Fibra alimentaria</b>	<b>25 g</b>
⇒ <b>Sodio (sal)</b>	<b>2.4 g (6g)</b>
⇒ <b>LA FIBRA APORTA</b>	<b>2 Kcal (8 Kjul)</b>