

Descripción JAMÓN SERRANO																									
Código P1000026																									
Ingredientes: jamón de cerdo, sal, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301)																									
Valores nutricionales (valores aproximados por 100g) <table> <tr> <td>Valor Energético</td><td>931kJ \ 222kcal</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td>10.1g</td></tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td><td>4.0g</td></tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td><td>1.1g</td></tr> <tr> <td>de las cuales azúcares</td><td>0.8g</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>31.8g</td></tr> <tr> <td>Sal</td><td>4.8g</td></tr> </table>		Valor Energético	931kJ \ 222kcal	Grasas	10.1g	de las cuales saturadas	4.0g	Hidratos de carbono	1.1g	de las cuales azúcares	0.8g	Proteínas	31.8g	Sal	4.8g										
Valor Energético	931kJ \ 222kcal																								
Grasas	10.1g																								
de las cuales saturadas	4.0g																								
Hidratos de carbono	1.1g																								
de las cuales azúcares	0.8g																								
Proteínas	31.8g																								
Sal	4.8g																								
																									
Características físico-químicas Normativa 98/c 371/03 <table> <tr> <td>Contenido acuoso (HDP*)</td><td><=57</td></tr> <tr> <td>Gradiente de humedad</td><td><=12</td></tr> <tr> <td>Salinidad</td><td><=15</td></tr> <tr> <td>Nitratos max. añadido (ppm)</td><td><=250</td></tr> <tr> <td>Nitritos max. añadido (ppm)</td><td><=100</td></tr> <tr> <td>Aw</td><td><0,92</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>5,5 - 6,2</td></tr> </table> *Humedad sobre producto desengrasado	Contenido acuoso (HDP*)	<=57	Gradiente de humedad	<=12	Salinidad	<=15	Nitratos max. añadido (ppm)	<=250	Nitritos max. añadido (ppm)	<=100	Aw	<0,92	pH	5,5 - 6,2	Criterios microbiológicos <table> <tr> <td>E. coli</td><td>< 100 ufc / g</td></tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa +</td><td>< 100 ufc / g</td></tr> <tr> <td>Salmonella</td><td>Ausencia/25 g</td></tr> <tr> <td>Anaerobios sulfitorreductores</td><td>< 100 ufc / g</td></tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td><td>< 100 ufc / g</td></tr> </table>	E. coli	< 100 ufc / g	Staphylococcus coagulasa +	< 100 ufc / g	Salmonella	Ausencia/25 g	Anaerobios sulfitorreductores	< 100 ufc / g	Listeria monocytogenes	< 100 ufc / g
Contenido acuoso (HDP*)	<=57																								
Gradiente de humedad	<=12																								
Salinidad	<=15																								
Nitratos max. añadido (ppm)	<=250																								
Nitritos max. añadido (ppm)	<=100																								
Aw	<0,92																								
pH	5,5 - 6,2																								
E. coli	< 100 ufc / g																								
Staphylococcus coagulasa +	< 100 ufc / g																								
Salmonella	Ausencia/25 g																								
Anaerobios sulfitorreductores	< 100 ufc / g																								
Listeria monocytogenes	< 100 ufc / g																								
Tipo de Conservación <table> <tr> <td>Tipo Envasado</td><td>Al vacío</td></tr> <tr> <td>Consumo Preferente</td><td>180</td></tr> <tr> <td>Tipo de Conservación</td><td>Mantener entre 0-7°C</td></tr> </table>	Tipo Envasado	Al vacío	Consumo Preferente	180	Tipo de Conservación	Mantener entre 0-7°C	Características Organolépticas <table> <tr> <td>Olor:</td><td>Aroma agradable y característica curado</td></tr> <tr> <td>Sabor:</td><td>Delicado y poco salado.</td></tr> <tr> <td>Color:</td><td>Del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa.</td></tr> <tr> <td>Textura:</td><td>Homogéneo, poco fibroso. No reseco externo.</td></tr> </table>	Olor:	Aroma agradable y característica curado	Sabor:	Delicado y poco salado.	Color:	Del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa.	Textura:	Homogéneo, poco fibroso. No reseco externo.										
Tipo Envasado	Al vacío																								
Consumo Preferente	180																								
Tipo de Conservación	Mantener entre 0-7°C																								
Olor:	Aroma agradable y característica curado																								
Sabor:	Delicado y poco salado.																								
Color:	Del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa.																								
Textura:	Homogéneo, poco fibroso. No reseco externo.																								
Los productos elaborados por Embutidos Collell no contienen derivados de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)(RD 1829/2003)																									
Tipo de Uso Consumo directo para toda la población, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes																									

Logística

Peso Pieza (kg)	5 KG
Unidades por caja (un)	2
Peso caja (kg)	10 KG
Cajas por piso	7
Número de pisos	7

Alérgenos (1)

	Contiene	Puede contener trazas (2)
Leches y sus derivados (incluida la lactosa)	☐	☐
Huevos y productos a base de huevo	☐	☐
Pescado y productos a base de pescado	☐	☐
Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐	☐
Soja y productos a base de soja	☐	☐
Moluscos y productos a base de moluscos	☐	☐
Frutos de cáscara y productos derivados	☐	☐
Granos de sésamo y sus derivados	☐	☐
Apio y productos derivados	☐	☐
Dióxido de azufre y sulfitos > 10mg/Kg de SO ₂	☐	☐
Mostaza y productos derivados	☐	☐
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☐
Altramuces y productos a base de altramuces	☐	☐
Cereales que contengan gluten y sus derivados	☐	☐

(1) Para rellenar el siguiente cuadro se ha tenido en cuenta el Reglamento n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. (2) 'X' indica que no es posible evitar presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS SLU

C/ Avellana nº 11
17178 Les Preses (Girona)

Tel: +34 972 694 717
www.costabravafoods.com