

<b>Descripción</b> JAMÓN SERRANO 500g	
<b>Código</b> P1000424	
<b>Ingredientes:</b> jamón de cerdo, sal, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301)	
<b>Valores nutricionales (valores aproximados por 100g)</b>	
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
<b>Características físico-químicas</b>	<b>Criterios microbiológicos</b>
Normativa 98/c 371/03	
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
*Humedad sobre producto desengrasado	
<b>E. coli</b>	< 100 ufc / g
<b>Staphylococcus coagulasa +</b>	< 100 ufc / g
<b>Salmonella</b>	Ausencia/25 g
<b>Anaerobios sulfitorreductores</b>	< 100 ufc / g
<b>Listeria monocytogenes</b>	< 100 ufc / g
<b>Tipo de Conservación</b>	<b>Características Organolépticas</b>
<b>Tipo Envasado</b> Gas	<b>Olor:</b> Aroma agradable y característica curado
<b>Consumo Preferente</b> 150	<b>Sabor:</b> Delicado y poco salado.
<b>Tipo de Conservación</b> Mantener entre 0-7°C	<b>Color:</b> Del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa.
	<b>Textura:</b> Homogéneo, poco fibroso. No reseco externo.
Los productos elaborados por Embutidos Collell no contienen derivados de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)(RD 1829/2003)	
<b>Tipo de Uso</b>	
Consumo directo para toda la población, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes	
Envasado en atmósfera protectora.	

## Logística

<b>Peso Pieza (kg)</b>	0.5 KG
<b>Unidades por caja (un)</b>	8
<b>Peso caja (kg)</b>	4 KG
<b>Cajas por piso</b>	15
<b>Número de pisos</b>	14

## Alérgenos (1)

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

(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