

– **Denominación legal**

Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

– **Designación**

Jamoncitos

– **Descripción**

Empanado de fiambre de cerdo y bechamel en forma de cuadrado, cuya conservación se realiza en refrigeración o congelación y se sirve, una vez sometido a fritura, adquiriendo un color dorado característico.

– **Lista de ingredientes del producto**

Fiambre magro de cerdo (Magro de cerdo, agua, sal, azúcar, proteína láctea, aromas, emulgentes (E-450i, E-451ii, E-407, E-410), antioxidantes (E-301, E-325), conservador (E-250), proteína de soja, colorante E-120), leche, aceite refinado de semillas (girasol, germen de maíz y canola), harina de trigo, pan rallado (harina de trigo, agua, sal seca y levadura biológica), especias naturales, preparado especial para empanar, sal, potenciador de sabor E-621, aromas naturales, conservantes E-262 y E-200, antioxidante E-300.

– **Peso neto**

En dos formatos comerciales

Peso neto 2, 1Kg. Envasado en atmósfera modificada

Peso neto 4 Kg. Envasado en caja de cartón congelado

– **Condiciones de conservación**

Conservar en refrigeración 0°C - 5°C

Conservar en congelación ≤ -18°C

– **Vida útil**

23 días desde fecha de envasado en atmósfera modificada.

18 meses en producto congelado.

Una vez abierto consumir antes de 3 días.

– **Especificaciones organolépticas**

Color: Característico del producto. (Color beige).

Olor: Característico del producto. Mezcla de ingredientes.

Sabor: No determinado

Textura: Granuloso

PRESENCIA DE ALERGENOS (Según Rglo. 1169/2011)

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI / NO	Naturaleza de la sustancia y de sus derivados ¹	Presencia Fortuita ²
Leche y derivados, incluida la lactosa	SI	Leche	
Huevo y productos a base de huevo	SI		Trazas
Cereales que contienen gluten (y/o variedades):			
Trigo	SI	Harina de trigo	
Cebada			
Centeno			
Avena			
Kamut			
Derivados			
Cacahuets y productos a base de cacahuets			
Fruta de cáscara:			
Almendra			
Avellana			
Nuez			
Anacardo			
Pacana			
Nuez del Brasil			
Pistacho			
Macadamia			
Derivados			
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si		Trazas
Pescado y productos a base de pescado	Si		Trazas
Soja y productos a base de soja	Si	Soja	
Apio y productos derivados			
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			
Anhidridos sulfuros y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados como SO₂			
Altramuces y productos a base de altramuces			
Moluscos y productos a base de moluscos	Si		Trazas

1 Incorporación producto

2 Presencia fortuita

– Especificaciones microbiológicas:

Indicadores

Recuento total de aerobios mesófilos	Máximo 10 ⁶ /g
Enterobacteriáceas (lactosa-positiva)	Máximo 10 ⁴ /g

Testigos de falta de higiene

<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 ² /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Máximo 10 ² /g

Patógenos

<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Máximo 10 ² /g

– **Información nutricional.**

	Por cada 100 g.
Valor energético	169 Kcal/ 711 KJ
GRASAS	6,40 g
De las cuales	
-Ácidos grasos saturados	1,50 g
HIDRATOS DE CARBONO	22,30 g
De los cuales	
-Azúcares	4,31 g
PROTEINAS	5,60 g
SAL	1,79 g

– **Legislación aplicable:**

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios