



TACO JAMON CURADO VAC pv

EP 23.1a
Página 1 / 1Edición: 15
Fecha: 2016-06-30

OTROS NOMBRES 6 IDIOMAS

3078- EAN 8413941030784

INGREDIENTES: jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores E252 E250, antioxidantes E301 E331, agente de recubrimiento E440i E415 E412.

TRATAMIENTO

Curado

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional media por 100g: valor energético 883kJ/210kcal; grasa 8g; de los cuales saturados 3,28g; hidratos de carbono 0,5g; de los cuales azúcares 0,2g; proteína 34,3g; sal 5,15g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color, olor y sabor *Típico de producto curado*Aspecto *Típico del producto. Curación 6 meses, mínimo.*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Nitratos <250ppm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes <100 ufc/g*Salmonella* spp *ausencia en 25g*

PRESENTACIÓN

PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	EMBALAJE	PALET	VIDA ÚTIL
	Vacio	aprox 500g	10 ud /caja Caja mitad 390x275x180	8ud /caja Eur 120x80	365 días

ETIQUETADO Según normativa vigente

General

Específica

Denominación	
Marca y dirección	
Nº RGSEAA	
Ingredientes	
Fecha consumo/caducidad	
Condiciones de conservación	
Lote LHMddd	
Punto Verde	

PRECAUCIÓN/alérgenos	N/A/ no contiene
Grupos Vulnerables	Contiene SAL, contiene AZÚCAR
OGM	No contiene

CONSERVACIÓN

INSTRUCCIONES DE USO

Tª entre 0°C-5°C

Producto listo para consumir

Producto para caldos, legumbres....

OBSERVACIONES/ Condiciones de distribución

Furgón limpio y en buen estado/ carga bien colocada Tª entre 0°C-5°C

Estos son los mínimos a cumplir, siempre podrá ampliarse los requisitos, pero nunca se eliminarán los contemplados

APROBACIÓN
DGEl documento impreso o descargado pasa a ser una copia no controlada.
COPYRIGHT © Prohibida su copia, distribución o venta sin autorización de sus autores