



JAMON SP CURADO

Pieza pv

EP 23.1
Página 1 / 1Edición: 17
Fecha: 2016-04-25

OTROS NOMBRES ó IDIOMAS

Jamón curado sin pata

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, [sal](#), [azúcar](#), conservadores E252 E250, antioxidantes E301 E331
Origen ESPAÑA

TRATAMIENTO

Curado

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES 100g

Valor energético	883kJ/ 210 kcal	Grasa	8g	Ácidos saturados	3.3g		
Proteína	34.3g	HC	0.2g	Azúcares totales	<0.5g	Sal	5.15g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color, olor y sabor *Típico de producto curado*Aspecto *Típico del producto, con piel y sin pata. Curación 6 meses mínimos.*

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS

Índice de secado sobre producto desengrasado: 65-50%**Nitratos:** 100ppm (cantidad máxima añadida)**Nitritos:** 150ppm (cantidad máxima añadida)*Listeria monocytogenes* ausencia/ 25g*Salmonella* ausencia/25g*S. aureus* <10ufc/g*E. coli* <500ufc/g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PRESENTACIÓN

PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNID AD	EMBALAJE	palet	Vida útil
PIEZA	Sin envase	5,5- 7kg und	2und por caja Caja cartón 30x17x77 (tara 0.68kg)	6cajas/capa 4capas+1caja (50) EUR PALET 120x80	365 días
			100und (120 si cierran solapas) Box de cartón 118x78x125 (tara aprox 9kg)	EUR PALET 120x80	

ETIQUETADO Según normativa vigente

General

Específica

Denominación	
Marca y dirección	HEMOSA
Nº RGSEAA	NºRGSEAA10.08236/TO
Ingredientes	
Fecha consumo/caducidad	
Condiciones de conservación	
Lote	
Punto Verde	
PRECAUCIÓN/ alérgenos	No contiene
Grupos Vulnerables	Contiene SAL, contiene AZÚCAR
OGM	NO CONTIENE

CONSERVACIÓN

INSTRUCCIONES DE USO

Tª ambiente, lugar fresco y seco

Listo para consumir

OBSERVACIONES/ Condiciones de distribución

Furgón limpio y en buen estado/ carga bien colocada

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