



JAMON S/HUESADO CURADO MONTEVALLE
VAC pera pv

EP 23.1a
Página 1 / 1

Edición: 03
Fecha: 2016-03-03



OTROS NOMBRES ó IDIOMAS

Centro de jamón

3184-EAN8413941031842

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores E252 E250, antioxidantes E301 E331

ORIGEN ESPAÑA

TRATAMIENTO

Curado

CARACTERISTICAS 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, con piel*

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/UNIDAD	EMBALAJE	PALET	VIDA ÚTIL
	Con malla	1und (4 a 5,2kg)±0.5kg	2 und caja Caja cartón (582x92x356) (tara aprox. 0.42kg)	4cajas /capa 15 capas/pale EUR PALET 120X80	365 días
			100piezas (cerrando solapas 120) BOX de cartón 1183x783x1246	EUR PALET 120X80	

ETIQUETADO Según normativa vigente
General Especifica

Denominación	
Marca y dirección	
Nº RGSEAA	
Ingredientes	
Fecha consumo/caducidad	
Condiciones de conservación	
Lote	
Punto Verde	
PRECAUCIÓN/ alérgenos	No contiene
Grupos Vulnerables	Contiene SAL, contiene AZÚCAR
OGM	No contiene

CONSERVACIÓN

Tª entre 0°C-5°C

INSTRUCCIONES DE USO

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
DG

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