ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

FICHA DE PRPODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: **JAMÓN CURADO DESHUESADO BLOQUE**
CÓDIGOS: **3002000007**

ANÁLISIS FISICO-QUÍMICO	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	ANALISIS NUTRICIONAL
HUMEDAD MÁX.: 25,3% GRASA MAX: 11,3% PROTEÍNA MIN: 11,5% CENIZAS: 2,2%	AEROBIOS MESOFILOS: $2x10^4$ SALMONELA: Ausencia en 25g. LISTERIA: Ausencia en 25g. E.COLI: $1,5x10^2$	ENERGÍA: 345 kcal HIDRATOS DE CARBONO: 3,1% GRASAS SATURADAS: 11,01% AZÚCARES: 1,4% SAL: 2,1% SODIO: 0,82%

INGREDIENTES:	Jamón de cerdo, sal, azúcares, conservadores (E250 , E252), antioxidantes (E300).	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y CARACTERÍSTICAS:	Solicitud de piezas acondicionadas de un determinado peso o contenido graso para la obtención de una pieza curada de mayor calidad que es almacenada en refrigeración hasta que en el centro de la masa cárnica la temperatura requerida (1-3 °C) para su adecuada salazón. Luego se procede a un acondicionamiento (desangrado) y posterior salazón durante un tiempo de 1 día por Kg. de peso del pernil. Las temperaturas de salazón oscilan entre 3-5 °C, con HR de 80-90%. Luego de lavado, cepillado, secado y maduración, se procede al deshuesado y envasado.	
USO PREVISTO:	Producto curado listo para su consumo previo loncheado.	
LOGÍSTICA:	PRESENTACIÓN Piezas de peso variable.	 *Imagen sólo a efectos ilustrativos.*
	ENVASADO Cajas de 2 piezas	
	EMBALAJE Según requisitos del cliente	
ALÉRGENOS:	Sin gluten y sin lactosa	
VIDA ÚTIL:	365 días	

ELABORADO: María I. López	REVISADO: María I. López	APROBADO: Jose Luis Moreno
I López	I López	

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.