



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA  
40.067797/M  
CE

Junio - 2022

## FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: JAMÓN MÓSTOLES ARTESANO  
CÓDIGO: 3014030006

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
<b>ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO</b>		ENERGÍA	104 kCal
NITRITOS:	Dosis máx. autorizada 125 ppm	GRASA	2,4 g
Contenido máximo BENZO (A) PIRENO	<5µg/Kg	GRASAS SATURADAS	0,8 g
<b>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO</b>		HIDRATOS DE CARBONO	1,1 g
LISTERIA:	Ausencia en 25 g	AZÚCARES	0,6 g
SALMONELLA:	Ausencia en 25 g	PROTEÍNAS	20,7 g
AEROBIOS MESÓFILOS:	< 10 <sup>3</sup>	SAL	2 g
<b>Cumplimiento de la normativa aplicable en vigor:</b> RD 474/2014 referente a la calidad de productos cárnicos Reglamento Europeo 2073/2005 relativa a criterios microbiológicos Reglamento Europeo 1129/2011 sobre aditivos alimentarios autorizados Reglamento europeo 1169/2011 referente al etiquetado Reglamento europeo 2020/1255 sobre el contenido máximo de HAP en carne.			


<b>OMG</b>	Según los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003: Producto libre de OMG.	
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>PRESENTACIÓN:</b> Envasado al vacío en paquetes de 7 Kg (aprox.)	
	<b>ENVASADO:</b> Cajas de 1 ud. 7,1 Kg (aprox.)	
	<b>EMBALAJE:</b> Palet de 9 filas. Total 63 cajas/palet.	
<b>CADUCIDAD</b>	365 días congelado. 90 días refrigerado (0° C - 5° C) y cerrado. 15 días refrigerado y abierto.	
<b>ALÉRGICOS</b>	No contiene gluten. Según RD 1245/2008 y Reglamento Técnico de ELS: < 20 ppm.	

Imagen sólo a efectos ilustrativos

<b>INGREDIENTES</b>					
<b>PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS</b>	<b>APARIENCIA:</b>	<b>COLOR:</b>	<b>TEXTURA:</b>	<b>SABOR:</b>	<b>OLOR:</b>
	Jamón deshuesado.	Característico.	Jugosidad paladeable.	Sabor suave característico.	Olor característico.
<b>USO PREVISTO</b>	Una vez descongelado consumir directamente o preparar al gusto. Apto para ser consumido por todo tipo de población.				
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Producto congelado. Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18°C. Una vez descongelado, si no se va a consumir inmediatamente, conservar refrigerado entre 0° C y 5° C.				