ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Abril - 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: LONCHEADO JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA
CÓDIGO: 3014000063

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
NITRITOS (mg/K NO2Na):	< 50 ppm	RTO ENTEROBACTERIACEAE:	< 100 UFC/g	VALOR ENERGÉTICO:	350 kCal
NITRATOS (mg/K NO3Na):	< 250 ppm	ESCHERICHIA COLI:	< 10 UFC/g	GRASAS:	26 g
AZÚCARES (%):	< 1 %	SALMONELLA:	Ausencia 25 g	DE LAS CUALES SATURADAS:	10,5 g
ACTIVIDAD DE AGUA:	< 0,92	STAPHYLOCOCCUS AEREUS:	< 100 UFC/g	HIDRATOS DE CARBONO:	1 g
		LISTERIA MONOCYTOGENES:	< 100 UFC/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	1 g
				PROTEÍNAS:	28 g
				SAL:	5 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: 150 g envasados al vacío en film laminado + papel. **Formato:** Loncheado sostenible al vacío.
	ENVASADO: Caja de cartón con 20 unidades.
	EMBALAJE: Palet con 60 cajas.
CADUCIDAD	180 días.
GMO	No.
PRODUCTO IRRADIADO	No.
ALÉRGENOS	Sin alérgenos.

Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservantes (E-252, E-250), antioxidante (E-301).
PROCESO	Mínimo 24 meses de curación.
USO PREVISTO	Listo para su consumo.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco.
INFORMACIÓN ADICIONAL	Abrir 15 minutos antes de consumir.

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