

	IDP-FT-4751-06
	LONCHEADO JAMÓN SERRANO 500 g. FICHA TÉCNICA
APROBADO: GERENTE	FECHA: 18 DE ABRIL DE 2017

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tiempo de curación: mín. 9 meses. Se obtiene de filetear de forma automática el jamón serrano pulido alto rendimiento. Peso (g.): 500 g.					
INGREDIENTES	Ingredientes: Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252 y E-250) y antioxidante (E-301).					
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto y color: color rosa rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante en la grasa. Sabor: poco salado y agradable. Aroma: agradable y característico. Textura: firme y compacta.					
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Contenido en sal (e.s.d)		< 15 %	Nitritos	< 100 ppm	
	Nitratos		< 250 ppm	Humedad	≤ 57 %	
DECLARACIÓN NUTRICIONAL	En 100 g: * Valores aproximados de los últimos análisis realizados					
	Valor energético	236 Kcal	H. de carbono	< 1 g	Sal	4,1g
			de los cuales azúcares	< 0,5 g		
	Proteínas	30,6 g	Grasas	12,6 g		
			de las cuales saturadas	4,3 g		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<i>E. Coli</i>	Ausencia /1g	<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g	<i>Clostridium sulfito reductores</i>	Ausencia/ 0,01g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/g	<i>Listeria</i>	Ausencia / 25 g	<i>Coliformes</i>	Ausencia/ 0,1g
SISTEMA DE ENVASADO / DIMENSIONES DEL ENVASE	Envasado en MAP (gas) Separador de lonchas traslúcido.					
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / FECHA CONSUMO PREFERENTE	Conservación: Refrigeración entre 0° y 7° C Fecha de consumo preferente: 6 meses					
PRESUNTO USO	Producto sujeto a desecación. No es necesario ningún tratamiento culinario, pero se puede aplicar.					
ETIQUETADO	Fecha de consumo preferente / lote impreso en el envase.					

EAN 13	8437005247512 / 18437005247519
PRESENTACIÓN PRODUCTO	Nº Unidades / caja: 8 Cajas/capa: 8 Capas/palet: 10
SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD	Aplicación del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). ETG Jamón Serrano: Certifood (JS-CP-56/2008), BRC, IFS.
PLANTA PROCESADO	Nº R.G.S: 10.20793-Z; Secadero totalmente automatizado inaugurado en 2007; identificación individual mediante chip de cada pieza.