



Especificación del producto

Producto	Jamón tradicional en lonchas					
Subtítulo legal	Jamón curado, cocido y cortado en lonchas, elaborado con pierna de cerdo entera.					
Número de emisión	12	Fecha de emisión	5-Feb-20			
Peso	Varios: 1kg; 454g; 500g; 227g					
Número CE	UK 2566 EC					
Descripción del producto	Jamón curado y cocido de pierna de cerdo entera. Carneado, deshuesado en túnel, cortado, curado, masajeado, embolsado, cocido, cortado en lonchas y envasado en atmósfera protectora, colocado en cajas y expedido.					
País de origen	UE					
Atributos de calidad:						
Sabor	Antes de la cocción: N/A Después de la cocción: Ligeramente salado, rico, completo					
Textura	Antes de la cocción: Suave, fibroso Después de la cocción: Firme, húmedo, ligeramente fibroso					
Olor	Antes de cocinar: Carne fresca Después de la cocción: Jamón recién cocinado					
Apariencia	Antes de la cocción: Forma redonda. De color rojo intenso con algunas venas blancas. Después de la cocción: Forma de pelota de rugby. Carne de color rosa con una capa de grasa blanca. Después del corte: Rodajas redondas. Carne de color rosa con una capa de grasa blanca.					
Lista de ingredientes	UE cerdo, agua, sal, antioxidante (E301), estabilizadores (E451, E450, E452), conservantes (E250). Elaborado con 100g de carne de cerdo cruda por cada 100g de jamón.					
Alérgenos y modificación genética	No presenta modificación genética No presenta alérgenos					
Vida útil desde la fecha de empaquetado	Sin abrir	Máx.	25 días	Abierto	Máx.	3 días
Condiciones almacenamiento	Máx.	5°C	Mín.	1°C		
Código de barras	Producto	5020798	Caja	5020798		
Información nutricional	Unidad	Por 100g				
Valor energético	Kj	508				
	Kcal	121				
Proteína	g	20.3				
Carbohidrato	g	<0.1				
Azúcar	g	<0.1				
Grasa	g	4.4				
Saturadas	g	1.5				
Fibra	g	<0.1				
Sal	g	2.6				
CANTIDADES DIARIAS ORIENTATIVAS:						
POR 100g						
	CALORÍAS	AZÚCAR	GRASA	SATURADAS	SAL	
	121	< 1%	4.4	1.5	2.6	
	6%	Trazas	6%	8%	43%	

Información sobre alérgenos	¿Contiene?	TOTAL		
Semillas de sésamo o derivados	N	Dimensiones de la unidad (mm)	190x250x35mm	
Leche o derivados	N	Peso de la unidad kg (neto)	Varios	
Trigo o derivados	N	Unidades por paquete	Varios	
Gluten o derivados	N	Peso del paquete kg (neto)	Varios	
Huevos o derivados	N	Paquetes por caja	Varios	
Pescado o derivados	N	Peso de caja Kg (neto)	Varios	
Crustáceos, moluscos o derivados	N	Máx. cajas por paquete	Varios	
Soja o derivados	N	Peso del paquete lleno Kg (neto)	Varios	
Dióxido de azufre, sulfitos o derivados	N			
Mostaza o derivados	N			
Apio o derivados	N			
Apionabo o derivados	N			
Altramuces o derivados	N			
Maíz o derivados	N	Derivados del maíz (E301)		
Frutos secos o derivados	N			

Especificación microbiológica			
Test	Objetivo ufc/g	Aceptado ufc/g	Rechazado ufc/g
TVC	≤10 ⁵	≤10 ⁶	>10 ⁶
Entero	≤10	≤10 ²	>10 ²
E.coli	≤10	≤10	>10
Staph Aureus	≤10	≤10 ²	>10 ²
Salmonella spp.	No presenta en 10g	No presenta en 10g	No presenta en 10g
Listeria	No presenta en 25g	No presenta en 25g	No presenta en 25g

Sensibilidad de detección de metales	Ferroso	No ferroso	Acero inoxidable
	2.5 mm	3.0 mm	5.0 mm
Comprobación de frecuencia	Cada hora	Cada hora	Cada hora

Embalaje	Descripción	Material	Reciclable	Dimensiones	Peso
Primario	Bandeja de plástico	Tecnología PE	Sí	190mm x 250x 35mm	30 g
	Film de plástico	PE Linear	Sí	190 mm x 250 mm	2
Secundario	Etiqueta autoadhesiva (Bizerba)	Papel	No	80 mm x 90 mm	<1 g
	Caja de cartón	Papel	Sí	255 x 205 x 395 mm	275g
Terciario	Etiqueta autoadhesiva (Bizerba)	Papel	No	80 mm x 90 mm	<1 g
	Pallet	Madera	Sí	1200x1000x160mm	27 kg
	Lámina de pallet	PE			

Instrucciones de cocinado N/A

Proceso de producción

Entrega de las piernas
Almacenamiento en frío
Carnicería, deshuesado en túnel, descortezado
Proceso de volteo
Prensado
Embolsado
Cocinado (71C°)
Enfriado (<5°C en < 12.5 Horas)
Desembolsado
Cortado en lonchas
Embalado
Detección de metales
Almacenamiento en frío
Envío

Notas
NO APTO PARA VEGETARIANOS El producto cumple con todos los requisitos legales pertinentes del Reino Unido y la UE.
** La información nutricional está sujeta a cambios sin previo aviso

Autorizado por los Servicios Técnicos:.....Sonia MuñozFecha de revisión:.....05/02/2020.....