|  |   | Espe  | cificacio               | nes del                              | prod           | ucto         |                |  |  |  |  |
|--|---|---|-------------------------|--------------------------------------|----------------|--------------|----------------|--|--|--|--|
| producto   | Jamón de primera calidad congelado  |   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Subtítulo legal  | Elaborado a partir de pierna de cerdo sin corteza, curada y con agua añadida.   |   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Peso   | Liaborado   |   |                         |                                      |                | gaa anaaraa. |                |  |  |  |  |
|  |   | Peso capturado (0,95 - 1,85 kg)   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Fabricado/Procesac<br>Descripción del  | lo por:   | rna da aarda e  | sin piel, descorteza    | do ourada assu                       | urrido v onv   | acada al va  | oío. Con       |  |  |  |  |
| producto   | agua añadida  |   | siii piet, descorteza   | ado, curado, esci                    | irrido y eriva | asauu ai vai | cio. Con       |  |  |  |  |
| País de origen   | ľ   | 1.  |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Atributos de calidad:  | UE  | UE  |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Gusto  | Antes de coc  | Antes de cocinar: N/A Después de cocinar: Ligeramente salado, Rico, Completo            |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Textura  | Antes de coc  | Antes de cocinar: Suave, Fibroso Después de cocinar: Firme, Húmedo, Ligeramente Fibroso |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Oler   | Antes de coc  | Antes de cocinar: Carne fresca Después de cocinar: Jamón recién cocido                  |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Apariencia   | Antes de coc  | inar: Ovalado   | , casi redondo en f     | orma. De color ro                    | ojo oscuro c   | on algunas   | vetas blancas. |  |  |  |  |
|  | Después de l  | a cocción: Fo   | rma ovalada, casi r     | redonda. Color ro                    | sa con algu    | nas vetas b  | lancas.        |  |  |  |  |
| Listo do ingradiante   | Después de la cocción: Forma ovalada, casi redonda. Color rosa con algunas vetas blancas.  Cerdo UE, agua, sal, antioxidante (E301), conservantes (E250, E251). Contenido mínimo de |   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Lista de ingredientes  | 80%   | , 50, 0   |                         | (22.00                               | ,,             |              |                |  |  |  |  |
| Información sobre OGN  | 1 alérgenos   | Libre de alérg  | genos y OGM.            |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Vida útil a partir de la fecha de  | envasado  | Sin abrir   | Máximo                  | 365 dias                             | Abierto        | Máximo       | 1 día          |  |  |  |  |
| Condiciones de almacenamie   | Producto  | -15°C   |                         | Caso                                 | -18°C          |              |                |  |  |  |  |
| Código de barras   | máximo  | 5020798   |                         | mínimo                               | 5020798        |              |                |  |  |  |  |
| Información nutricional**  | Unidad  | F   | Por 100g                |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Energía  | Kj  |   | 741                     |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
|  | Kcal  | 178   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Grasas de las  | g   | 11,9  |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| cuales saturadas   | g   | 4,5   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Proteínas  | g   |   | 17.1                    |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Carbohidratos de   | g   | <0,1  |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| los cuales   | g   | <0,1  |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| azúcares Fibra Sal   | ග ග ග ග ග   | <0,5  |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
|  |   | 3.7   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| CANTIDADES DIARIAS   |   |   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| RECOMENDADAS:  |   |   | POR 100G                |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
|  | CALORIAS  | AZUCAR  | GORDO                   | SATURA                               | SAL            |              |                |  |  |  |  |
|  | 178   | 0,1   | 11,94                   | 4,49                                 | 3.7            |              |                |  |  |  |  |
|  | 8%  | 0%  | 14%                     | 18%                                  | 62%            | <u></u>      |                |  |  |  |  |
| Información sobre aler   |   |   | ¿Contiene?              |                                      |                | TERO         |                |  |  |  |  |
| Semillas de sésamo o c   | erivados  |   | N                       | Dimensiones unitarias                |                |              | varios         |  |  |  |  |
| Leche o derivados  |   | N   | Peso unitario kg (neto) |                                      | mín.           |              |                |  |  |  |  |
| Trigo o derivados  |   |   | N                       | Unidades por paquete                 |                | √2a,00os     |                |  |  |  |  |
| Gluten o derivados   |   |   | N                       | Peso del paquete kg                  |                | varios       |                |  |  |  |  |
| Huevo o derivados  |   |   | N                       | (neto) Paquetes por caja             |                | varios       |                |  |  |  |  |
| Pescado o derivados  |   |   | N                       | Peso de la caja Kg (neto)            |                | varios       |                |  |  |  |  |
| Crustáceos, moluscos o derivados   |   |   | N<br>N                  | Caja máxima por palet                |                |              | varios         |  |  |  |  |
| Soja o derivados<br>Dióxido de azufre, sulfitos o derivados                                      |   |   | N<br>N                  | Peso del palet completo<br>Kg (neto) |                |              | varios         |  |  |  |  |
| Mostaza o derivados  |   |   | N                       | ng (neto)                            |                |              |                |  |  |  |  |
|  |   |   | N                       |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
|  |   |   |                         |                                      |                |              | 1              |  |  |  |  |
| Apio o derivados   |   |   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Apio o derivados<br>Celíaco o derivados  |   |   | N                       |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Apio o derivados<br>Celíaco o derivados<br>Lupino o derivados                                    |   |   |                         |                                      |                |              |                |  |  |  |  |
| Apio o derivados Celíaco o derivados Lupino o derivados Maíz o derivados Frutos secos o derivado | ns.   |   | N<br>N                  |                                      |                |              |                |  |  |  |  |

|  |                              |          | Los microestándare   |                  |                  |                  |         |
|--|------------------------------|----------|----------------------|------------------|------------------|------------------|---------|
| Prue   | Prue UFC/g objetivo          |          | aceptan ufc/g        | Rechazar ufc/g   |                  |                  |         |
| TVC Enter <b>b€</b> .                            | r <b>b</b> €. ≤10^6          |          | ≤10^7                | >10^7            |                  |                  |         |
| coli Staph                                       | oh ≤10^2                     |          | ≤10^3                | >10^3            |                  |                  |         |
| Aureus   | ≤10                          |          | ≤10^3                | >10^3            |                  |                  |         |
| Salmonella sp                                    | ella sp ≤10                  |          | ≤10^2                | >10^2            |                  |                  |         |
| Listeria Ause                                    |                              | e en 10g | Ausente en           | Presente en 10 g |                  |                  |         |
|  | N,                           | /A       | 10g N/A              | N/A              | 4                |                  |         |
| Sensibilidad de detec                            | Sensibilidad de detección de |          | rroso                | No ferroso       |                  | Acero inoxidable |         |
| metales  |                              | 7        | ,0 mm                | 8,0 mm           |                  | 10 mm            |         |
| Frecuencia de verific                            | Frecuencia de verificación   |          | por hora             |                  | ora              | por hora         |         |
| Descripción (                                    | Descripción del embalaje     |          | material             | Reciclable       | Dimension        |                  | Peso    |
| Primario Envase al vacío transparente (Cryovac). |                              |          | PE lineal            | Sí No            | 250x280 r        |                  | 10 gr < |
| Etiqueta superior autoadhesiva (Biz.)            |                              | Papel    |                      | 80x90 mili       |                  | 1 gr             |         |
|  |                              |          |                      |                  | 380x320x         | 150 gr           |         |
| secundaria Caja de cartón / Cometa               |                              |          | Papel                | Sí               | 89x90 milímetros |                  | 326 gr  |
| Etiqueta autoadhesiva (Bizerba)                  |                              |          | Papel                | No               | 1200x1000        |                  | < 1 gr  |
| Terciario Palet                                  | erciario Palet               |          | Madera               | Sí               |                  |                  | ~27 kg  |
| Envoltura de                                     | palets / Kite                |          | PE                   |                  |                  |                  |         |
|  |                              | Fl       | ujo de produ         |                  |                  |                  |         |
|  |                              |          | Entrega de pata      |                  |                  |                  |         |
|  |                              |          | lmacenamiento refr   |                  |                  |                  |         |
|  |                              | Desp     | piece y recorte a má | ximo 5 mm        |                  |                  |         |
|  |                              |          | Curación             |                  |                  |                  |         |
|  |                              |          | Empaquetado          | )                |                  |                  |         |
|  |                              |          | Congelación          |                  |                  |                  |         |
|  |                              |          | Envío                |                  |                  |                  |         |
| Notas NO APTO PARA VE                            | GETARIANOS                   | 5        |                      |                  |                  |                  |         |

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.