# FICHA TÉCNICA Y LOGÍSITCA DEL PRODUCTO

CÓDIGO INTERNO 5105

### 1. DATOS DE PRODUCTO:

Denominación de venta:	JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA RAZA DUROC				
Ingredientes:	Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250) y antioxidante (E-301)				
Categoría	***				
Tiempo de curación:	Mínimo 18 meses				
Nivel de merma:	Mínimo un 34%				
Nº R.G.S.A.:	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
Consumo preferente:	365 días. La fecha de consumo preferentemente está situada en el envase.				
Lote:	Nº de 2 dígitos. Correspondiente a la semana de expedición.				
Conservación:	Fresco y seco				
Método de envasado:					
Recomendaciones de uso:	Mantener a temperatura ambiente 10 minutos antes de consumir.				

## 2. VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g de producto

PARAMETROS	VALOR			
Valor energético	1374,41KJ / 329,8Kcal 21,8g			
Grasas				
De las cuales grasas saturadas	14,7 g			
Hidratos de carbono	<1g			
De los cuales azúcares	<1g			
Proteínas	33,3g			
Sal	4,4g			

## 3. VALORES FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMATIVA	PARAMETROS	NORMATIVA Ausencia Ausencia Ausencia	
Humedad (%)	***	Salmonella (ufc/25 g)		
Proteína (%)	***	E. Coli (ufc/g)		
Grasa(%)	***	Listeria Monocytogenes (ufc/g)		
Sal (%)	***			
Nitratos (ppm NaNO <sub>3</sub> )	<250			
Nitritos (ppm NaNO <sub>2</sub> )	< 150			

### 4. ALÉRGENOS

	SÍ	NO		SÍ	NO
Cereales y derivados susceptibles de contener gluten		х	Leche, productos lácteos y derivados (incluida lactosa)		х
Crustáceos y derivados		х	Apio y derivados		х
Huevos y derivados		Х	Mostaza y derivados		х
Pescado y derivados		х	Sésamo y derivados		х
Cacahuetes y derivados		X	Lúpulo y derivados		х
Soja y derivados (lecitina y proteínas de soja)		х	Sulfitos y dióxido de azufre > 10mg/kg expresados en SO <sub>2</sub>		х
Frutos con cáscara y derivados		х	OGM		Х

### 5. LEGISLACIÓN APLICABLE

# FICHA TÉCNICA Y LOGÍSITCA DEL PRODUCTO

### Reglamentos (CE) y Reales Decretos

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

REGLAMENTO (CE) № 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y que deroga al que estaba vigente (Rgto. 466/2001).

RD 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos RD 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano

Reglamento (UE) № 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

RD 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

Reglamento (UE) nº 1130/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011 en el que se establece una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes.

Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, en el que se establece una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Esta lista de aditivos alimentarios de la Unión se aplicará a partir del 1 de junio de 2013, salvo excepciones.

Reglamento (UE) Nº 10/2011, de la comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) Nº 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

# FICHA TÉCNICA Y LOGÍSITCA DEL PRODUCTO

5105			「	The state of the s	Cajas	Unidades		Unidades	ž Ž	9 5		₹																		
cópico	INIERNO		PALET	FUROPALET SOX120	33	m	Ţ	15.5	570,56	180																				
365 días		UNIDAD DE COMPRA		EUROP	CONTIENIDO EN	CAJAS X MANTO	MANTOCYBALET	TARA PALET	PESO BRUTO	(A) ALTO																				
FECHA DE	CADUCIDAD O FECHA CONSUMO PREFERE		9	351052	Di	Kg	Kø	8 8	8	E	8	(c)																		
CADUCIDAD O		The feet of farm	ue / caJA / BUL	JE / CAJA / BUL	ue / cara / BUL	ue / caua / BUL	DE / CAJA / BUL	JE / CAJA / BUL	JE / CAJA / BUL	JE / CAJA / BUL	NE / CAJA / BUL	NE / CAJA / BUL	UE / CAJA / BUL	UE / CAJA / BUL	ue / casa / BUL	UE / CAJA / BUL	EMBALAJE / CAJA / BULTO	VIE / CAJA / BUI	NE / CAJA / BUL	VE / CAJA / BUL	AJE / CAJA / BUI	98422598051052	2	16	0,82	16.82	15	80	33	(B)
OQ		ENABALA	FINIBAL	CODIGO DUN	CONTENIDO EN CAJA	PESO NETO CAJA	TARA CAJA	PESO BRUTO	(A) ALTO	(B) LARGO O ANCHO	(C) PROFUNDO	€																		
ENCAJADO				159	<b>p.0</b>	₩.	Kg	E	E E	m m																				
/EL	UNIDAD DE VENTA	PRODUCTO	84225000510	8422598051059	84225980510	*	8000	* *	110	7500	290		0																	
PRODUCTO	ONID		CODICO EAN	CODIGO EAN	TARA ENVASE	PESO NETO	PESO BRUTO	(A) ALTO	(B) LARGO O ANCHO	(C) PROFUNDO		(A)																		