

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO		Fecha de edición: 18/05/2021		Fecha de revisión: 05/06/2023	
Producto:	JAMON C/P V SERRANO RESERVA 50% DUROC 7,0 - 8,0 KG	Fecha de edición: 18/05/2021		Fecha de revisión: 05/06/2023	
Código producto:	11351F07080	Nº de edición: 01		Nº de revisión: 01	
ENVASE PRIMARIO					
Formato:	Pieza	Tipo de envase:	N/A	Envasado:	N/A
Pieza de jamón curado con cuerda y vitola.		Color:	N/A		
Medidas:	Variable mm	Medidas* (mm):	N/A		
Peso neto*:	7,0 - 8,0 kg	(Largo x Ancho)		Peso (tara):	N/A g
Fecha de consumo preferente:	365 días desde el envasado y/o expedición	Medias:	N/A kg		
Condiciones de conservación:	Conservar en lugar fresco y seco	Unidades:	1		
Ingredientes:	Jamón de cerdo 50% duroc Sal Conservador: E-252 Antioxidante: E-301	Etiqueta:	SI Etiqueta adhesiva en la vitola		
Meses mínimos elaboración:	12	Información: Denominación de producto, ingredientes, información nutricional, fecha consumo preferente, lote, conservación, peso neto, razón social y óvalo sanitario.			
Producto certificado:	ETG Jamón Serrano	EAN13:	8436548165598	8436548165598	8436548165598
Calidad o raza:	Serrano - 50% Duroc	ENVASE SECUNDARIO			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Salmonella:	Ausencia en 25 g	Tipo de envase:	Minibox de cartón	Box de cartón	Caja
Listeria monocytogenes:	< 100 ufc/g	Referencia:	Minibox	Box	Caja 2 ud anónima
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		VALORES NUTRICIONALES			
Valor medio por 100g		Color:	Marrón	Marrón	Blanco
Aw:	≤ 0,92	Características:	Ondulado	Ondulado	Ondulado
Humedad:	47 ± 7%	Medidas (mm):	380 x 730 x 1150	1150 x 730 x 1150	175 x 290 x 800
Cloruro sódico (s.s.d.):	< 15 %	(Alto x Ancho x profundo)			
Nitritos (NO ₂ Na):	< 50 mg/kg	Peso (tara en kg):	3,6	5,0	0,6
Nitratos (NO ₃ Na):	< 250 mg/kg	Unidades:	25	100	2
		Etiqueta:	Etiqueta adhesiva en envase secundario		
		Información: Denominación de producto, ingredientes, información nutricional, fecha consumo preferente, lote, conservación, peso neto, razón social y óvalo sanitario.			
		DUN14 o EAN128:	NO	NO	98436548165591
		PALETIZADO			
		Tipo de palet:	Europalet		
		Medidas (mm):	1200 x 80	Peso* (palet):	22 kg
		(Ancho x profundo)			
		Tipo de envase:	Minibox de cartón	Box de cartón	Caja
		Cajas/capa o base:	1	1	4
		Nº alturas o capas:	3	1	8
		Nº cajas por palet:	3	1	32
		Nº unidades por palet:	75	100	64
		Peso Neto por palet*:	562,50	750,00	480,00
		Peso bruto por palet*:	595,30	777,00	521,20
		EAN128 o SSCC:	NO	NO	NO
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
Color y aspecto de la carne:	Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.				
Sabor:	Delicado, poco salado.				
Aroma:	Agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.				
Textura:	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandimiento.				
Grasa:	Brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillento, aromática y de sabor grato.				
UTILIZACIÓN PREVISTA / MODO DE EMPLEO					
Uso:	Producto listo para su consumo. No requiere ningún tratamiento previo. Respetar la fecha de caducidad y condiciones de conservación.				
Población de destino:	Toda población en general				
Población de riesgo:	Lactantes				
Otros:	Recomendado consumo moderado en hipertensos.				
ALÉRGENOS					
Cereales y derivados [gluten]: (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)	No				
Crustáceos y productos a base de crustáceos:	No				
Huevos y productos a base de huevo:	No				
Pescado y productos a base de pescado:	No				
Cacahuets y productos a base de cacahuets:	No				
Soja y productos a base de soja:	No				
Frutos con cáscara y derivados: (nuez, avellana, pistacho, almendra, pistacho, anacardo, etc)	No				
Leche, productos lácteos y derivados [lactosa]:	No				
Apio y productos derivados:	No				
Mostaza y productos derivados:	No				
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:	No				
Anhídrido sulfuroso o sulfitos: (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂)	No				
Altramuces y productos a base de altramuces:	No				
Moluscos y productos a base de moluscos:	No				
Organismos genéticamente modificados (OMGs):	No				
Radioaciones ionizantes:	No				

* Valores medios, sometidos a una variación aproximada de ± 10%.

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones;

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones; ☐

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.;

- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.