

PRESENTACIÓN

Lonchas de jamón curado elaborado en Extremadura.
Envasado en atmósfera modificada. Horma Maxi.
Lonchas escalonadas con Interleaver que debe cubrir la totalidad de la loncha.
Peso neto: 138 g.
Nº de lonchas por sobre: 10

El jamón curado es un alimento obtenido a partir de la salazón y secado al aire de las patas traseras del cerdo. La duración es el mínimo necesario para obtener una humedad , textura y sabor adecuada.

La denominación Extremadura, indica que ha sido elaborado en nuestras instalaciones de Trujillo (Cáceres)

La duración de la salazón depende del producto, pero como referencia sirve un día (de cobertura total con sal) por cada kilogramo de peso (jamón de 12 kilos, 12 días)

PESOS

Unidad: 0.0

Medio: 0.0 Kg

MEDIDAS

Profundo: 12.0 mm

Ancho: 216.0 mm

Alto: 213.0 mm

Calibre: 0.0 mm

CONSERVACIÓN / VIDA

Para su exposición, venta y conservación entre 0º y 7ºC Para su transporte y almacenaje entre 0º y 7ºC.

180 días

INGREDIENTES

JAMÓN CURADO.
Ingredientes: Jamón de cerdo, sal.

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	253.0	0	Adios	2000.0
- KJ	1057.54	0.00	-	8360.0
GRASAS	15.0	0	0.0	70.0

GRASAS SATURADAS	5.7	0	0.0	20.0
HIDRATOS DE CARBONO	0.5	0	0.0	270.0
AZUCARES	0.5	0	0.0	90.0
PROTEINAS	29.0	0	0.0	50.0
SAL	5.0	0	0.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS

Valor Energético

Kcal: 253.0

KJ: 1057.54

ALERGENOS

ETIQUETADO



Planta:

PLANTA TORRIJOS

EMPAQUETADO

CJ.TR: **235x235x175mm**

Uds./CJ.TR: **14**

Peso Neto: **0.0**

Peso Bruto: **1**

ROTULADO

Planta:



J CURADO NAV EXTREM 138G MAXI

COD. 33243 - (PLANTA FB06)

33243 - J CURADO NAV EXTREM 138G MAXI

Nº de sobres:14

Peso neto:

Mantener entre 0º y 7ºC

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320285491(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	EUROPEO MARRÓN
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/base:	0
Alturas:	0
Cajas palet:	0
Peso neto:	0.0
Peso bruto:	25

CONTROLES

Controles de Materias

- Recepción (estado)
- Fisico-Químico
- Microbiológico

Controles Materias

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Peso loncheado
- Estanqueidad envase
- Etiquetado

Controles de Producto

- Organoléptico

- Microbiológico

- Físico-Químico

Otros Controles

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Concentración residual

Otros Controles

- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental