



**FICHA TÉCNICA**  
CENTRO JAMÓN SERRANO RESERVA  
CORTE "V" (x1)

Elaborado por:



Resp. Calidad

Revisado por:






Resp. Producción

Aprobado por:



Dirección

Código: FT-50108  
Fecha: 06/10/2022  
Revisión: 07

<b>RAZÓN SOCIAL</b>						<b>FICHA LOGÍSTICA</b>		
Hijo de José Martínez Somalo S.L.		Plaza Mayor Nº1 26320 Baños de Río Tobía (La Rioja) España				<b>ENVASE UNITARIO</b>		
Teléfono: +34941375030	E-mail: javier@martinezsomalo.com	RGS: ES-10.01637/LO-C.E	CIF: B26031781			Dimensiones aproximadas de producto 385 x 255 x 95 mm		
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b> CENTRO JAMÓN SERRANO RESERVA CORTE "V" (x1)						Envase unitario al vacío		
<b>CÓDIGO</b>	<b>CATEGORÍA</b>	<b>EAN-13</b>	<b>DUN-14</b>			Etiqueta con lote y fecha de consumo preferente para trazabilidad.		
50108	SERRANO RESERVA	8422229501083	98422229501086			<b>EMBALAJE</b>		
<b>INGREDIENTES</b> (Cumplimiento del R. (CE) 1333/2008 de aditivos)						Dimensiones de la caja: 392 x 259 x 99 mm		
Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301).						Volumen de la caja: 10,05 dm <sup>3</sup>		
<b>ALÉRGICOS</b>	<b>OGM</b> (R 1829/2003 y R 1830/2003)		<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>				Tara de la caja 240 g	
No contiene	No contiene		<b>Olor y sabor:</b> Aroma agradable y característico, de sabor delicado, poco salado.				Peso pieza: 4,5-5 kg	
<b>VALOR NUTRICIONAL</b> (de acuerdo con el R. (UE) 1169/2011 de etiquetado)				<b>Color:</b> Característico del rosa al rojo púrpura a la parte magra y aspecto brillante de la grasa				Piezas/Caja: 1
Composición por:		<b>100 g</b>		<b>Aspecto externo:</b> Conformación uniforme, de textura homogénea y poco fibrosa.				Peso/Caja: 5-5,5 kg Aprox.
Valor energético (kJ/kcal):		1316,6/315,6		<b>Aspecto al corte:</b> Homogéneo, sin acortezamiento. Sin pastosidad ni reblandecimiento.				Trazabilidad: Lote en etiqueta y albarán
Grasas (g):		19,56		<b>MODO DE EMPLEO/USO ESPERADO</b>				<b>PALETIZACIÓN</b>
de las cuales saturadas (g):		7,82						Cajas/Capa: 9
Hidratos de carbono (g):		<0,5						Capas/Palet: 16
de los cuales azúcares (g):		<0,5						Peso del palet: 850 kg aprox
Proteínas (g):		34,92						Altura máxima del palet: 1,80 m
Sal (g):		4,5						Tipo de palet: EUR
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> (R (CE) 1333/2008)				<b>Consumo directo.</b> No requiere preparación culinaria ni tratamiento térmico previo. Destinado a grandes superficies, cadenas de distribución y pequeño comercio.				
Contenido acuoso: <57%		pH: 6±0,5		<b>VIDA ÚTIL/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:</b>				
Gradiente de humedad: <12%		a <sub>w</sub> : <0,92		365 días				
Salinidad: <15%		Nitratos: <250 ppm						
Merma: >33%		Nitritos: <100 ppm						
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> (Reglamento (CE) 1441/2007)				<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:</b>				
<i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25g		<10 <sup>2</sup> ufc/g fin vida útil		Conservar en lugar fresco y seco				
<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25 g				Transporte refrigerado entre 2 y 8 °C.				