

MARTÍNEZ  
SOMALO

FICHA TÉCNICA  
CENTRO JAMÓN SERRANO  
PULIDO/PELADO GRAN RESERVA  
DUROC (50% RAZA DUROC) (x2)

Elaborado por:



Resp. Calidad

Revisado por:




Resp. Producción

Aprobado por:



Dirección

Código: FT-5202  
Fecha: 13/05/2021  
Revisión: 07

RAZÓN SOCIAL				FICHA LOGÍSTICA	
Hijo de José Martínez Somalo S.L.		Plaza Mayor Nº1 26320 Baños de Río Tobía (La Rioja) España			
Teléfono: +34941375030	E-mail: javier@martinezsomalo.com	RGS: ES-10.01637/LO-C.E	CIF: B26031781	ENVASE UNITARIO	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: CENTRO JAMÓN SERRANO PULIDO/PELADO GRAN RESERVA DUROC (50% RAZA DUROC) (x2)				Dimensiones aproximadas de producto 385 x 255 x 95 mm	
CÓDIGO				Envase unitario al vacío	
CATEGORÍA				Etiqueta con lote y fecha de consumo preferente para trazabilidad.	
EAN-13				EMBALAJE	
DUN-14				Dimensiones de la caja: 392 x 258 x 197 mm	
INGREDIENTES (Cumplimiento del R. (CE) 1333/2008 de aditivos)				Volumen de la caja: 19,92 dm <sup>3</sup>	
Jamón de cerdo Duroc (50% raza Duroc), sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301).				Tara de la caja 360	
ALÉRGICOS		OGM (R 1829/2003 y R 1830/2003)		Peso pieza: 4,5-5 kg	
No contiene		No contiene		Piezas/Caja: 2	
VALOR NUTRICIONAL (de acuerdo con el R. (UE) 1169/2011 de etiquetado)				Peso/Caja: 9-10 kg Aprox.	
Composición por: <b>100 g</b>				Trazabilidad: Lote en etiqueta y albarán	
Valor energético (kJ/kcal): 1316,6/315,6				PALETIZACIÓN	
Grasas (g): 19,56				Cajas/Capa: 9	
de las cuales saturadas (g): 7,82				Capas/Palet: 8	
Hidratos de carbono (g): <0,5				Peso del palet: 700 kg aprox	
de los cuales azúcares (g): <0,5				Altura máxima del palet: 1,80 m	
Proteínas (g): 34,92				Tipo de palet: EUR	
Sal (g): 4,5					
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (R (CE) 1333/2008)				Consumo directo. 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				VIDA ÚTIL/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:	
Gradiente de humedad: <12% a <sub>w</sub> : <0,92				365 días	
Salinidad: <15% Nitratos: <250 ppm				CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:	
Merma: >33% Nitritos: <100 ppm				Conservar en refrigeración entre 2 y 8 °C.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Reglamento (CE) 1441/2007)				Transporte refrigerado entre 2 y 8 °C.	
Listeria monocytogenes : Ausencia en 25g <10 <sup>2</sup> ufc/g fin vida útil					
Salmonella : Ausencia en 25 g					