

**MARTÍNEZ
SOMALO**

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

Elaborado por:



Resp. Calidad

Revisado por:





Resp. Producción

Aprobado por:



Dirección

Código: FT-52058
Fecha: 13/05/2021
Revisión: 06

RAZÓN SOCIAL					FICHA LOGÍSTICA
Hijo de José Martínez Somalo S.L.		Plaza Mayor Nº1 26320 Baños de Río Tobía (La Rioja) España			ENVASE UNITARIO
Teléfono: +34941375030	E-mail: javier@martinezsomalo.com	RGS: ES-10.01637/LO-C.E	CIF: B26031781		Dimensiones aproximadas de producto 205 x 255 x 95 mm
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: CENTRO JAMÓN SERRANO PULIDO/PELADO GRAN RESERVA DUROC (50% RAZA DUROC) MITADES (x1)					Envase unitario al vacío
CÓDIGO	CATEGORÍA	EAN-13	DUN-14		Etiqueta con lote y fecha de consumo preferente para trazabilidad.
52058	DUROC GRAN RESERVA	8422229520589	98422229520582		EMBALAJE
INGREDIENTES (Cumplimiento del R. (CE) 1333/2008 de aditivos)					Dimensiones de la caja: 392 x 259 x 99 mm
Jamón de cerdo Duroc (50% raza Duroc), sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301).					Volumen de la caja: 10,05 dm ³
ALÉRGICOS	OGM (R 1829/2003 y R 1830/2003)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			Tara de la caja 240 g
No contiene	No contiene	Olor y sabor: Aroma agradable y característico, de sabor delicado, poco salado.			Peso pieza: 2-3 kg
VALOR NUTRICIONAL (de acuerdo con el R. (UE) 1169/2011 de etiquetado)		Color: Característico del rosa al rojo púrpura a la parte magra y aspecto brillante de la grasa			Piezas/Caja: 2
Composición por:	100 g	Aspecto externo: Conformación uniforme, de textura homogénea y poco fibrosa.			Peso/Caja: 5-5,5 kg Aprox.
Valor energético (kJ/kcal):	1316,6/315,6	Aspecto al corte: Homogéneo, sin acortezamiento. Sin pastosidad ni reblandecimiento.			Trazabilidad: Lote en etiqueta y albarán
Grasas (g):	19,56	MODO DE EMPLEO/USO ESPERADO			PALETIZACIÓN
de las cuales saturadas (g):	7,82	Consumo directo. No requiere preparación culinaria ni tratamiento térmico previo. Destinado a grandes superficies, cadenas de distribución y pequeño comercio.			Cajas/Capa: 9
Hidratos de carbono (g):	<0,5	VIDA ÚTIL/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:			Capas/Palet: 16
de los cuales azúcares (g):	<0,5	365 días			Peso del palet: 850 kg aprox
Proteínas (g):	34,92	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:			Altura máxima del palet: 1,80 m
Sal (g):	4,5	Conservar en refrigeración entre 2 y 8 °C.			Tipo de palet: EUR
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (R (CE) 1333/2008)		Transporte refrigerado entre 2 y 8 °C.			
Contenido acuoso: <57%	pH: 6±0,5				
Gradiente de humedad: <12%	a _w : <0,92				
Salinidad: <15%	Nitratos: <250 ppm				
Merma: >33%	Nitritos: <100 ppm				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Reglamento (CE) 1441/2007)					
<i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25g	<10 ² ufc/g fin vida útil				
<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25 g					