

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

<b>CODIGO INTERNO</b>	846801 Centro de jamón Ral mitades.
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Jamón curado y deshuesado.
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	Centro de jamón Gran Reserva.
<b>Nº REGISTRO SANITARIO</b>	ES-10.01928/B CE.
<b>CADUCIDAD</b>	6 meses.
<b>CODIGO BARRAS</b>	8420740468014
<b>IDENTIFICACION</b>	LOTE (Digito de 6 cifras que se mantiene durante el proceso).
<b>ORIGEN</b>	España.
<b>ALERGENOS</b>	Ausencia.
<b>GLUTEN</b>	Ausencia.
<b>OMG</b>	Ausencia.



**INGREDIENTES**

Jamón de cerdo, sal, dextrosa, azucar, conservantes (E-252) y antioxidantes (E-301).

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**

El jamón de cerdo procedente de la sala de despiece se deposita en una sala donde se adoba y se somete a un proceso de conservación con sal. Posteriormente, se extrae la sal de la capa superficial y seguidamente se traslada al secadero, donde sigue un proceso de curación. Una vez finalizado el proceso de curación se extrae el hueso, se prensa, se corta por la mitad, se envasa al vacío, se encaja y se distribuye.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS, NUTRICIONALES, ORGANOLEPTICAS Y FÍSICAS**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <i>Reglamento CE 2073/05 (Listeria)</i>		CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES EN 100G	
<b>BACTERIAS ANAEROBIAS SULFITO REDUCTORAS</b>	< 500ufc/g	<b>VALOR ENERGETICO</b>	1412 kJ
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	< 100ufc/g	<b>GRASA</b>	339Kcal
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	< 100ufc/g	<b>De los cuales acidos grasos saturados</b>	21,7g
<b>SALMONELLA SPP</b>	Ausencia en 25g	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	9g
<b>LYSTERIA MONOCYTOGENES</b>	< 100ufc/g	<b>De los cuales azucares</b>	0,6g
		<b>PROTEINAS</b>	<0,5g
		<b>SAL</b>	35,2g
			3,9g

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

<b>COLOR</b>	Rosado característico.
<b>AROMA</b>	Agradable y característica.
<b>SABOR</b>	Suave y agradable.
<b>CONSISTENCIA</b>	Firme y compacta al tacto.
<b>ASPECTO DEL CORTE Y EXTERNAS</b>	Homogeneo liso. Uniforme y homogeneo, cortado V y deshuesado.

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS EXTERNAS</b>	
<b>MEDIDA</b>	45cm ± 3cm de largo y 26cm ± 2cm de ancho.
<b>PESO</b>	Entre 4,900Kg y 6,000Kg.
<b>EMPAQUETADO, ALMACENAJE, EXPEDICIÓN Y TRANSPORTE</b>	
<b>DATOS IDENTIFICACIÓN PRODUCTO</b>	En la bolsa del vacío constan los siguientes datos: Descripción del artículo, origen, ingredientes, fecha de consumo preferente, condiciones de uso, condiciones de conservación, características nutricionales, nº de lote, nº de registro sanitario, código ean del producto.
<b>DATOS ETIQUETA CAJA</b>	En la etiqueta de la caja constan los siguientes datos: Nombre de la empresa, descripción del artículo, nº de lote, fecha envasado, fecha de caducidad, código ean, peso, registro sanitario.
<b>ENVASE PRIMARIO (SI ES NECESARIO) / PESO MEDIO</b>	Envasado al vacío / 5kg aproximadamente cada pieza.
<b>ENVASE SECUNDARIO (SI ES NECESARIO) / PESO MEDIO</b>	Cajas de 10kg. 4 mitades por caja.
<b>PALETIZACIÓN</b>	Máximo 5 techos de 5 cajas.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN</b>	Con transporte refrigerado a una temperatura entre 0 °C y 5 °C. El producto se tiene que conservar en un lugar refrigerado a una temperatura entre 0 °C y 5 °C.
<b>POSSIBLE ALTRACIÓ DE LES CONDICIIONS DE CONSERVACIÓ</b>	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, puede alterar las características microbiológicas, organolépticas y la vida útil del producto.
<b>DESTINACIÓN DEL PRODUCTO, ÚSO ESPERADO Y INSTRUCCIONES DE ÚSO</b>	
<b>DESTINACIÓN</b>	A toda la población en general.
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Este producto se come crudo, en bocatas, aperitivos, entremeses o ensaladas.

<b>ELABORADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Nº REVISIÓN</b>	<b>FECHA CREACIÓN</b>	<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>
RESPONSABLE DE CALIDAD	RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	9	04/07	04/01/2021