

# Jamones de Juviles

Calle Carretera 1  
18452 - Juviles (Granada)  
Tel. 958 769130

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO (Ed.6, Dic. 2020)

**Artículo:** Código: **JBAR** Nombre: **J.D.E.TREVELEZ + 20 MESES**

### CARACTERISTICAS.

#### Descripción del Proceso Productivo:

El proceso comienza con una cuidadosa selección de la Materia Prima, que una vez en nuestras instalaciones procedemos a su clasificado manual en función de su peso, con el fin de que el proceso sea lo más uniforme posible, las piezas pasan a una siguiente fase de salazón donde la sal va incorporándose a la pieza, menor siempre del 5%. Una vez finalizada la etapa de salazón se somete a las piezas a la fase de postsalado, con un período de duración máximo de 3 meses, en el que las condiciones de temperatura y humedad son cuidadosamente vigiladas, posteriormente pasan al secado natural, donde se mantiene hasta su sudado y untado de manteca y aceite de oliva. Terminada esta fase de secado, se pasa al envejecimiento en bodegas naturales, donde el jamón termina su fase de curación. Dicho proceso es un proceso totalmente artesanal y natural.

### UNITARIAS.

**Unidad de venta:** K

**Consumo pref. (días):** 365

### Presentación

**Modelo de Caja:** GRANEL.

**Tipo Etiqueta Pieza:** CADA UNO CON SU PESO UNITARIO 1X1 (PIEZA)

**Tipo Etiqueta Caja:** ETIQUETA CAJA 2 PIEZAS. (caja)

**Tipo Etiqueta Palet:** ET. BOX, DESTINO, CONSUMO, REMITENTE (total)

### Paletizado

**Cajas por palet:** 29

**Número de pisos:** 8

**Cajas por piso:** 3

### Modo de envasado:

SIN EMBALAR.

### Dimensiones

Dimensión caja	Largo	Alto	Ancho
(mm)	790	215	400

**Peso Caja:** +-16

**Tara caja (kg)** 1.055

### INGREDIENTES:

Jamón de cerdo y sal marina.

### Consumidores

- Dirigido a consumidores de todas las edades y condiciones físicas.
- Sin gluten

### Consumidores de Riesgo

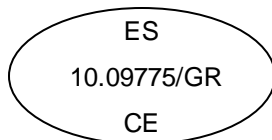
Personas que necesiten una dieta baja en sal (nuestros jamones contienen -5%).

### Condiciones Transporte:

En vehículos pertenecientes a la propia empresa o agencias de transportes subcontratada en los que se controlará que las condiciones de higiene y mantenimiento del vehículo sean adecuadas y se evitará el contacto directo con el suelo del camión.

### Descripción Lote:

El lote de venta es el año mes y día



## Jamones de Juviles

Calle Carretera 1  
18452 - Juviles (Granada)  
Tel. 958 769130

### FICHA TECNICA DE PRODUCTO (Ed.6, Dic. 2020)

**Artículo:** Código: **JBAR** Nombre: **J.D.E. TREVELEZ + 20 MESES**

**Marca:** SIERRA JUVILES



#### Tipo de Producto:

I.G.P. JAMÓN DE TREVELEZ con pata y corteza, más de 20 meses de curación. Con un peso entre 8 a 9 kg. aprox.

\*-Los jamones habrán debido mermar a lo largo de todo el proceso un mínimo de 35 % o en su defecto recibir un periodo de curación superior a 3 meses al mínimo establecido para cada una de las clases con respecto al peso de la extremidad en fresco.

\*-Proviene de cerdos cuya genética forma parte de las razas Landrace, Large white, Duroc-Jersey.

\*-El cerdo está alimentado con piensos vegetales (maíz, cereales, soja, etc.). Criado y sacrificado en la Península Ibérica. Salado y elaborado en Juviles.

\*-Los jamones proceden de cerdo hembra, están salados con sal marina y no se le añade ningún tipo de aditivo artificial.

\*-El contenido de cloruro sódico en muestra natural (SMN) es menor al 5%.

\*-Sin gluten

\*- Alimento listo para el consumo.

#### Instrucciones de uso:

\*-Consumo directo sin ningún tipo de tratamiento culinario previo. Producto sin gluten, puede ser consumido por personas celíacas.

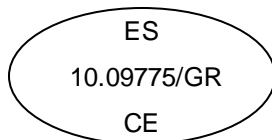
\*-En Jamones de Juviles no se elabora ningún producto que pudiera poner en peligro a población sensible, además, aquellos grupos que pudieran verse afectados por el consumo de alguno de los productos fabricados poseen información suficiente sobre las consecuencias que en ellos generaría su ingestión. Por lo expuesto, en el etiquetado de estos productos no es obligatoria la mención de "alertas de consumo" específicas.

#### Conservar entre:

Conservarse a tª ambiente, en lugar fresco y seco.



Jamones de Juviles



**Jamones de Juviles**

Calle Carretera 1  
18452 - Juviles (Granada)  
Tel. 958 769130

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO (Ed.6, Dic. 2020)

**Artículo:** Código: **JBAR**      **Nombre:** **J.D.E. TREVELEZ + 20 MESES**

### Análisis microbiológico

Escherichia coli (ufc/g)	10x10 UFC /g
Staphylococcus aureus (ufc/g)	10x10 UFC/g
Salmonella spp (/10g)	Ausencia u.f.c./ 25g
Clostridios s.r. (ufc/g)	10x10 UFC/g
Enterobacterias (ufc/g)	<10000 UFC/g
Aerobios mesofilos (ufc/g)	3.0x10 UFC/g
Listeria monocytogenes (/25g)	Ausencia u.f.c./ 25g

### Análisis físico-químico

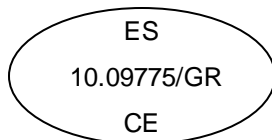
Humedad (%)	42.3
Proteína total (g)	
Grasa (%)	17.9
Hidroxiprolina (%)	
Nitratos (mg/kg NaNO <sub>3</sub> )	No se añade <0
Nitritos (mg/kg NaNO <sub>2</sub> )	No se añade <6
Fosfatos (ppm P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	No se le añade
Cloruros (NaCl) (%)	3.9
pH	5.80
Almidón (g)	
Actividad de agua (Aw)	0,901

### Análisis nutricional

Valor energético:	(Kcal/100g)	295 Kcal/100 g
	(KJ/100g)	1230 Kj/100 g
Proteína bruta		33g
Hidratos de carbono:		0 %
Azúcares (g)		No se le añade
Grasa total:		17.9g
Saturadas (g)		6.6g
Fibra Alimentaria (g/100g)		0
Sodio (g/100g)		3.9g
V. Colesterol (mg)		

### Organolépticas

Color	Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
Sabor	Carne de sabor delicado, poco salada (contenido máximo de cloruro sódico <5 %).
Olor	Aroma intenso, agradable y equilibrado
Aspecto	Forma redondeada.



# Jamones de Juviles

Calle Carretera 1  
18452 - Juviles (Granada)  
Tel. 958 769130

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO (Ed.6, Nov. 2020)

Artículo: Código: **JBAR**

Nombre: **J.D.E. TREVELEZ + 20 MESES**

### Unidad de pieza

Código EAN-13



Código EAN-128

(01)(15)(10)

### Unidad de caja

Código EAN-13



Código EAN-128

(01)(15)(37)(10)

### Unidad de palet

Código EAN-13



Código EAN-128

(02)(15)(37)

(00)(10)