



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

JAMÓN COCIDO AHUMADO DELIZIA

Rev. 1
02/05/2023

Inscripciones Legales IM/SRA	IM/SRA 2022/351
Inscripciones Legales MGAP	MGAP/DGSG/DIA 327/.../...
Inscripciones Legales MSP	MSP N° 1745
Denominación del Producto	Jamón Cocido Ahumado
Marca del producto	Delizia Sarubbi
Nombre de Fantasía	Jamón Cocido Ahumado Delizia
Contenido Neto	Peso promedio 6 kg

Descripción del producto	Producto chacinado preparado con el pernil de cerdo desosado, salado (curado) y cocido hasta alcanzar en la parte interna de la masa (centro térmico) una temperatura mínima de 72°C (RBN Dec.315/994 Art 13.3.58)
Lista de ingredientes	Carne pernil suina, Agua, Sal, Almidón de papa, Proteína de Soja, Azúcar, Espesante (INS 407), Estabilizantes (INS 451ii, INS 450i), Saborizante, Exaltador de sabor (INS 621), Antioxidante (INS316), Conservantes (INS 250. LIBRE DE GLUTEN
Periodo de aptitud	4 meses
Temperatura de conservación	Conservar refrigerado entre 4 y 7 °C
Presentación	El producto se presenta en piezas enteras de peso variable. VENTA AL PESO.

Características Microbiológicas		Información Nutricional Porción: 40 g (1 feta)			Características Físico-químicas	
Coliformes totales (ufc/g)	≤100	Cantidad por porción		%VD(*)	Humedad/Prot.	4,7%
Coliformes Fecales (ufc/g)	<10	Valor energético	36/151	2	Materia grasa	<50 %
Listeria monocytogenes	Aus/25g	Carbohidratos	0,7	0	Glucosa	2,0%
Salmonella	Aus/25g	Proteínas	7,3	10	Nitratos (ppm)	<300
Staphylococcus aureus (ufc/g)	≤100	Grasas totales	0,4	1	Nitritos (ppm)	<150
Aerobios totales (ufc/g)	≤10.000	Grasas saturadas	0,1	1	-	-
-	-	Grasas trans	0	(**)	-	-
-	-	Fibra alimentaria	0	0	-	-
-	-	Sodio	304	13	-	-

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(**) Valor Diario no establecido.

Envase Primario		Envase Secundario	
Descripción	Polietileno	Descripción	
Material	EVA/Adhesivo/Nylon/EVOH/ Nylon/Adhesivo/EVA	Contenido	
Rotulo	Pre-impreso	-	-

