


 <p>Ottonello Desde 1914</p>	<h2>FICHA TÉCNICA</h2> <p>PRODUCTO: JAMON COCIDO EXTRA LIBRE DE GLUTEN OTTONELLO</p>	<p>Código: FT Versión: 04. 15/08/2024</p>
--	---	---

Descripción del producto	
<p>Es el chacinado salado preparado con perril de cerdo sin hueso, sin piel de cerdo y sin grasa. Este es curado y acondicionado de condimentos y aditivos autorizados sometándose a tratamiento térmico de forma de alcanzar en la parte interna de la masa una temperatura de 72°C. Nombre: Jamón cocido extra. Libre de gluten Marca: Ottonello I.M. Reg. S.R.A. No 137/4110 Reg. MGAP/DGSG/DIA/124/208/307</p>	
Especificación del producto terminado	
Presentación	En mitades o piezas enteras envasadas al vacío en unidades de 2,500kg. a 5,500kg.
Envase	Bolsas de polietileno laminado (PEBD/PA) con etiqueta impresa en envase.
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado a temperaturas de entre 4 a 7 °C.
Vida útil	90 días en las condiciones de almacenamiento indicadas. Se imprime fecha de elaboración y vencimiento.
Modalidad de consumo	Producto cocido. Listo para consumir una vez retirado del envase.
Usos	Plantas elaboradoras de alimentos. Público en general.
Ingredientes	
Ingredientes	Perril suíno, agua, sal, maltodextrina, espesante (INS 407), estabilizante (INS 451i, INS 452i), exaltador de sabor (INS 621), antioxidante (INS 316), conservadores (INS 250, INS 251), colorante (INS 120)
Límites	INS 250+INS 251 < 0.015% (cantidad residual) Humedad / Prot: máx. 4,2 % INS 451i + INS 452 ≤ 0.5% como P2O5
Parámetros	Cumple con Reglamento Bromatológico Nacional, decreto 588/008 y sus modificaciones.

<p>Elaborado por: V. Díaz</p> 	<p>Aprobado por: M. Ottonello</p>
---	-----------------------------------