SUCS. J.PONT S.A.

JAMON BODEGA DESHUESADO C/V MEDIOS

E.G.T.* 33	Pag 1
Rev. 11	01/2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor y sabor	Típico del jamón cocido
Color	Característico, sin coloraciones anómalas
Consistencia	firme y compacto
Aspecto externo	Aspecto brillante de la grasa típico del producto

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, Sal, Dextrosa, Conservadores (E-250, E-252).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR NUTRITIVO MEDIO	por 100g
Energía	214,79 Kcal 894,32 Kj
Grasa Lípidos	13,01g
de los cuales saturadas	5,70g
Hidratos De Carbono	0,00g
de los cuales azucares	0,01g
Proteínas	22,04g
Sal	4,54g

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Límite Tolerado
E.Coli	<10 UFC/g
Estafilococo	<100 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

OGM:

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Presencia en el producto	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Presencia en el producto
Cereales que contengan gluten y derivados.	No	Frutos de cáscara y productos derivados.	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	Apio y sus derivados	No
Huevos y productos a base de huevos	No	Mostaza y sus derivados	No
Pescados y productos a base de pescados	No	Granos de sésamo y sus derivados	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	No
Soja y productos derivados de la soja	No	Moluscos y sus derivados	No
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No	Altramuces y derivados	No

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO:	Envasado al vacío
FORMA DE CONSUMO:	Producto listo para consumo. Apto para toda la población.
CADUCIDAD SECUNDARIA:	Consumir en refrigeración, protegido del corte y consumir antes del 30 días
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Conservar entre 0ºC y 5ºC.
PERÍODO DE CONSERVACIÓN:	120 Días
PROPIEDADES:	Este producto esta libre de gluten IdO : > 0,92 Tiempo mínimo de cocción: 8 meses

ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD