

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO	8803
	PRODUCTO	JAMON COCIDO EXTRA LONCHEADO 100g
RSI	ES 10.01962/GE	
MARCA	CASADEMONT	
CATEGORIA	EXTRA	

DESCRIPCIÓN
Jamón cocido extra sin codillo ni rodilla, macerado y cocido lentamente para tener la textura apropiada.

PRESENTACION
Jamón Cocido Extra loncheado y cerrado al vacío en sobres formato semirígido de fondo transparente y tapa impresa genérica Etiqueta impresa con ingredientes y textos legales situada en la parte inferior delantera del sobre. Producto dispuesto en 1 fila.

Peso neto (Kg)	Tipo peso	Consumo preferente (días)	Condiciones conservación	
0.100	FIJO	60	Transporte y almacenaje:	0 Y 5° C
			Punto de venta y consumo:	Manténgase entre 0º y 5º C
-No requiere preparaciones culinarias ni tratamiento térmico previo -Abrir 10 minutos antes de ser consumido. Una vez abierto el envase se recomienda consumir en 3-4 días				

INGREDIENTES
Jam Coc Extra-Ingredientes: Jamón de cerdo, agua, sal, antioxidantes (lactato sódico, citrato sódico, eritorbato sódico), dextrosa, estabilizante (trifosfato pentasódico), gelificante (carragenanos), aroma, conservador (nitrito sódico), aroma de humo, Puede contener trazas de derivados de LECHE y SOJA, SIN GLUTEN

INFORMACION NUTRICIONAL	
Valores medios en 100 g de producto	Jam Coc Extr
Valor energético	419 kJ
	99 kcal
Grasas (g)	2.5
de las cuales saturadas (g)	0.9
Hidratos de carbono (g)	1.2
de los cuales azúcares (g)	1.2
Proteínas (g)	18
Sal (g)	3

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	Jam Coc Extra
Parámetros	
Humedad/proteína	<4.13
Proteínas libres de colágeno(g/100 g)	
Azúcares solubles totales(g/100 g)	<1.5
Almidón(g glucosa/100 g)	Ausencia
Proteínas añadidas(g/100 g)	<1.0

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Enterobacterias	máx. 100 u.f.c./g
Escherichia Coli	
Staphylococcus aureus	máx. 100 u.f.c./g
Clostridios sulfito reductores	máx. 100 u.f.c./g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

- Este producto no supera los límites máximos de contaminantes marcados en el Reglamento CE Nº: 1881/2006
- This product doesn't exceed the maximum contaminant limits marked in Regulation EC Nº: 1881/2006