



EDIGAPA, S.L. (Especialidades Directas
Gastronómicas Del País)
C/ Els Conills nave 84-B
Teléf. 962 524 265 Fax 962 523 101
Email: calidad@edigapa.com
46370 Chiva (Valencia).

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO JAMON SERRANO MINI
MAS DE 12 MESES DE CURACIÓN**

INGREDIENTES:	Jamón de cerdo, sal, conservantes (E-252 y E-250) antioxidante (E-316).
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Producto cárnico curado de forma original, deshuesado, pulido y moldeado en formato jamón mini Cumpliendo el pliego de la ETG
EAN 13 GTIN 14	8437016317297 18437016317294
ENVASADO Y EMBALAJE	Envasado al vacío en bolsas tipo PET paletizado en cajas de cartón Peso de producto 1000 grs aprox. / medidas caja: 24 x 12 x 11 Und x envase: 1 (envases x caja: 4) Producto paletizado filas x palet: 10 Cajas por palet : 70 (unidades x palet: 280) medidas caja: 120 x 150 x 80 Dimensiones por palet: Largo 1200 - Ancho 800 - Alto 1300
ETIQUETADO:	Se indica la marca sanitaria, razón social, certificación ETG, relación de ingredientes, numero de lote y fecha de caducidad. Alérgenos y OMGs: No contiene alérgenos ni OMG que declarar cumpliendo con todas las normativas vigentes, tanto nacionales como comunitarias en referencia al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
TRANSPORTE	Transporte refrigerado, evitar exponer a la luz directa del sol.
CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente
CONDICIONES DE USO	Consumo directo sin requerir tratamiento posterior Recomendación : abrir el envase 10 minutos antes de consumir
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:	9 meses desde el momento de envasado Una vez abierto consumir en 21 días
INFORMACION ALIMENTARIA:	Valores medios por 100 gr Valor energético 794 kJ /188 kcal Grasas 4.70 g De las cuales saturadas 1.80 g Hidratos de carbono 2.40 g De los cuales azúcares 0.70 g Proteínas 34.10 g Sal 2.1 g
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:	Listeria Monocytogenes -----Ausencia en 25 g E-Coli -----< 10 ² ufc/g Salmonela----- Ausencia en 25 g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:	*Aw≤ 0.92 Nitratos < 250 mg NO ₃ / kg Nitritos < 100 mg NO ₂ / kg Salinidad 15 % Máximo Gradiente de humedad 12 % Máximo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color característico que oscila entre el rosa y el rojo purpura en la parte magra y en la grasa aspecto brillante, carne de sabor delicado poco salado de aroma agradable y característico del producto. Textura fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento
POBLACIÓN DE DESTINO	Dirigido a toda la población general, excepto en personas que precisen dietas bajas en sal ó hipocalóricas y embarazadas (según prescripción médica).