



# FICHA TÉCNICA JAMÓN COCIDO Y AHUMADO TIPO WESTFALIA

Rev. 26-10-21

## DATOS EMPRESA:

ES  
10.06353/M  
CE

### EMBUTIDOS LA GRANJA S. L.

#### Dirección:

C/ Granado 4.1. Arganda del Rey (Madrid)

#### Teléfono

91 655 34 07

#### Mail Dpto. Calidad:

calidad@embutidoslagranja.es

## FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO:



## DENOMINACIÓN Y TIPO PRODUCTO:

JAMÓN COCIDO Y AHUMADO TIPO WESTFALIA.  
PRODUCTO CÁRNICO TRATADO POR CALOR. **NECESTA COCINADO COMPLETO  
ANTES DE SU CONSUMO.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto constituido por la extremidad posterior integra cortada a nivel de la articulación isquiopubiana, con pata y hueso; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción por inyección en vena y posterior inmersión de salmuera y de un tratamiento térmico de cocción y ahumado. Exento de golpes y hematomas.

## DATOS ORGANOLÉPTICOS:

<b>SABOR</b>	Característico de la carne de cerdo cocida, sabor ahumado.
<b>COLOR</b>	Rosado-rojizo, sin coloraciones anormales.
<b>CONSISTENCIA</b>	Firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas.

## DECLARACIÓN DE INGREDIENTES:

Jamón cerdo 89%, agua, sal, estabilizante E-451i, azúcar, antioxidante E-331iii, E-316, aromas, aroma de humo, conservante E-250 y humo natural. Sabor ahumado.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO

VALOR ENERGÉTICO (KJ / Kcal):	1323Kj / 320 kcal
GRASA TOTAL (LÍPIDOS TOTALES):	27.8 g
- DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	9.9 g
HIDRATOS DE CARBONO:	<0.5 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	<0.5 g
PROTEÍNAS:	17.3 g
SAL:	0.91 g

## DATOS MICROBIOLÓGICOS

INVESTIGACIÓN DE SALMONELLA	No detectada/ 25g
INVESTIGACIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES.	No detectada/ 25g

**NOTA:** Según Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios listos para el consumo.

INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS		
NOMBRE	SI/NO	OBSERVACIONES
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PROD. A BASE DE CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	NO	No contiene alérgenos ni trazas, según legislación vigente
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS	NO	
PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	
FRUTOS DE CÁSCARA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO EXPRESADO COMO SO <sub>2</sub>	NO	
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	

INFORMACIÓN DE OMG'S, IRRADIADOS Y CONTAMINANTES
Libre de elementos genéticamente modificados e irradiados
Este producto cumple con los requisitos del Reg. 1881/2006 y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

OTROS DATOS SEGÚN FORMATO	ENVASADO AL VACÍO
<b>ETIQUETADO (Según Reg. 1169/2011):</b>	Información general de la empresa y del producto: nombre y razón social de la empresa, marca de identificación, nombre del producto, ingredientes, fecha de caducidad, lote, condiciones de conservación y modo de empleo.
<b>PESO APROXIMADO POR UNIDAD</b>	Peso aproximado de 9,5 a 10,5 kg
<b>FECHA DE CADUCIDAD:</b>	90 días de vida útil
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:</b>	Mantener refrigerado entre 0°C y 5°C.
<b>CONDICIONES TRANSPORTE</b>	En vehículos refrigerados entre 0°C y 5°C; libre de plagas y en óptimas condiciones de higiene, manteniendo una estiba adecuada.
<b>USO PREVISTO / MODO DE PREPARACIÓN:</b>	<b>Este producto necesita un cocinado completo antes de su consumo. Producto no listo para consumo.</b>
<b>POBLACION DE DESTINO:</b>	Población en general. Sabor ahumado.

DATOS LOGÍSTICOS SEGÚN EMPAQUETADO	CAJA DE CARTÓN
<b>UNIDADES POR CAJA:</b>	1 pieza por caja.
<b>CAJAS POR PALET:</b>	30 cajas por palet.

<b>ELABORADO POR:</b> Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria	<b>APROBADO POR:</b> Dirección
---	--------------------------------

NOTA: Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, sin notificación expresa de EMBUTIDOS LA GRANJA SL, impuesta por posibles variaciones de las características de las materias primas, formulación, reglamentaciones, etc. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos, y no deben ser considerados como garantía contractual.