ESP 05-10-26

	FICHA TÉCNICA JAMÓN COCIDO Y AHUMADO TIPO WESTFALIA	Rev. 05-10-26

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. Es necesario un cocinado completo, mínimo de 2 minutos a 70ºC, en centro de producto, 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 y posterior inmersión de salmuera y de un tratamiento térmico de cocción y ahumado. Exento de golpes y hematomas.

DATOS ORGANOLÉPTICOS:	**SABOR**	Característico de la carne de cerdo cocida, sabor ahumado.
	COLOR	Rosado-rojizo, sin coloraciones anormales.
	CONSISTENCIA	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, maltodextrina ahumada, conservante E-250 y humo natural de madera de haya. 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 SO2	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 Reglamento UE 2023/915 y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

OTROS DATOS SEGÚN FORMATO	ENVASADO AL VACÍO
ETIQUETADO (Según Reg. 1169/2011):	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.
PESO APROXIMADO POR UNIDAD	Peso aproximado de 9,5 a 10,5 kg
FECHA DE CADUCIDAD:	90 días de vida útil
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Mantener refrigerado entre 0ºC y 5ºC.
CONDICIONES TRANSPORTE	En vehículos refrigerados entre 0ºC y 5ºC; libre de plagas y en óptimas condiciones de higiene, manteniendo una estiba adecuada.
USO PREVISTO / MODO DE PREPARACIÓN:	Es necesario un cocinado completo, mínimo de 2 minutos a 70ºC, en centro de producto, antes de su consumo. **Producto no listo para consumo.**
POBLACION DE DESTINO:	Población en general. Sabor ahumado.

DATOS LOGÍSTICOS SEGÚN EMPAQUETADO CAJA CARTÓN 1 pieza	
PIEZAS POR CAJA CARTÓN	1 pieza
DIMENSIONES CAJA CARTÓN	CAJA CARTÓN Nº15 (675 x 290 x 180)
CAJA CARTÓN POR CAPA	4
NUMERO DE CAPAS POR PALET	5
CAJAS CARTÓN POR PALET	20
PIEZAS POR PALET	20 piezas

ELABORADO POR: Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria	**APROBADO POR: 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.