

CÓDIGO DEL PRODUCTO	1410.02	PRODUCTO	JAMON SERRANO LONCHEADO 100g
----------------------------	---------	-----------------	-------------------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

COMPOSICIÓN (lista de ingredientes)	Jamón de cerdo, sal, azúcar, dextrosa y conservador (E-252).
PESO / ENVASE	100g
FORMATO	Producto curado, deshuesado, pulido y loncheado.
CATEGORÍA COMERCIAL	SERRANO - ETG certificado por ICC nº317/33
LEGISLACIÓN APLICABLE	Cumple con la legislación aplicable. En concreto con los reglamentos 852/2004/CE y 853/2004/CE.

PRESENTACIÓN
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

	PRESENTACIÓN	CÓDIGO EAN	TIPO ENVASE	PIEZAS /ENVASE
1	Finas lonchas envasadas en atmósfera protectora	8436004312337	Bandeja de plástico termosellada y con abrefácil	Varias lonchas

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE / LOGÍSTICA

TIPO EMBALAJE	MEDIDAS CAJA (mm) (largo x ancho x alto)	PESO TARA CAJA (Kg)	UNIDADES/ CAJA	PESO NETO /CAJA	PALET (EURO 800x1200)	
					CAJAS/PISO	PISOS
Caja de cartón – ref. 2.3	225x185x165	0,13	11	1,1 kg	21	10

COMENTARIOS :

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS(*):		VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)	
Salmonella	Ausencia en 25 g	Energía	973 kJ 232 kcal
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Grasas	10
		de las cuales saturadas	4
(*)Según R(CE) 2073/2005 y modificaciones		Hidratos de carbono	0,2
		de los cuales azúcares	0,2
		Proteínas	35
		Sal	5,3

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO/OBSERVACIONES

Conservar entre 0 y 5°C	Uso previsto: Listo para el consumo	
Fecha de caducidad:	120 días (una vez envase abierto se recomienda consumir antes de 5 días)	Envasado en atmósfera protectora
Alérgenos: (según directiva 2000/13/CE y modificaciones)	Ninguno	

El producto cumple con los límites fijados en el reglamento 1881/2006/CE sobre contaminantes químicos.

Producto NO sometido a irradiación, sin ingredientes irradiados y NO contiene organismos modificados genéticamente (OMG's)

Ref. FT-CU-1410.02 – rev0 25/02/2021	Elaborado: MJB	Aprobado: ESS
---	----------------	---------------

Esta información ha sido elaborada según nuestro mejor saber siguiendo lo establecido en nuestro sistema de calidad. Esta información se ofrece para su consideración en la convicción de que es exacta y fiable. Los datos expresados como análisis, son valores promedios y no deben ser considerados como garantías expresas o implícitas, ni como garantías de compra.