	MANUAL DE FICHAS TECNICAS	CÓDIGO: FT. 11510
	JAMON DE PATO CURADO EN LONCHAS (B. VACIO 50 G.)	REV. Nº: 2 FECHA: 06-09-2019 Página 1 de 3

DENOMINACION: **JAMON DE PATO CURADO EN LONCHAS (B. VACIO 50 G.)**

CODIGO: **11510** EAN: **8410652300366**

DEFINICIÓN: **Derivado cárnico crudo madurado ( RD. 474/2014 POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD DE DERIVADOS CÁRNICOS )**

**aW: 0.8**

**FABRICANTE:** Delicass Sdad. De Alimentación, S.A. Barrio Legina s/n 48195 LARRABETZU ( BIZKAIA )

[www.delicass.com](http://www.delicass.com)

**Registro Sanitario: 10.07090/BI**

#### 1.-CONTENIDO

INGREDIENTES	MAGRET DE PATO , SAL, PIMIENTA, AZÚCAR, ANTIOXIDANTE (E-316 ) Y CONSERVADORES E-250 y E-252
PESO NETO	50 g

#### 2.-CONTINENTE

ENVASE :	<u>BANDEJA DORADA RECTANGULAR</u>	(Z35002)
	MATERIAL :	CARTON
	DIMENSIONES :	125 x 200 mm
	<u>BOBINA TAPA POLYSKIN JAMON FS.930 (M34021)</u>	
	MATERIAL	PE/EVOH/PEP
	<u>BOBINA BASE POLYSKIN JAMON FS.930 (M34022)</u>	
MATERIAL	PE/EVOH/PE	


#### 3.-FORMATO

CONSERVACION :	ENTRE 0-4°C
VIDA ÚTIL :	120 DÍAS

#### 4.-ESPECIFICACIONES QUIMICAS

<b>E-250</b>	150 ppm
<b>E-252</b>	150 ppm
<b>E-316</b>	500 ppm

REGLAMENTO (UE) No 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

	MANUAL DE FICHAS TECNICAS	CÓDIGO: FT. 11510
	JAMON DE PATO CURADO EN LONCHAS (B. VACIO 50 G.)	REV. Nº: 2 FECHA: 06-09-2019 Página 2 de 3

Cereales que contengan gluten	<b>NO</b>	Frutos de cáscara (concretar)	<b>NO</b>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<b>NO</b>	Apio y productos derivados	<b>NO</b>
Huevos y productos a base de huevo	<b>NO</b>	Mostaza y productos derivados	<b>NO</b>
Pescado y productos a base de pescado	<b>NO</b>	Granos de sésamo y productos derivados	<b>NO</b>
Cacahuets y productos a base de cacahuete	<b>NO</b>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/l)	<b>NO</b>
Soja y productos a base de soja	<b>NO</b>	Altramuces y productos a base de altramuces	<b>NO</b>
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	<b>NO</b>	Moluscos y productos a base de moluscos	<b>NO</b>

**REGLAMENTO Nº 1169/2011 SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR**

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE NI ESTÁ COMPUESTO, NI HA SIDO PRODUCIDO A PARTIR DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS, POR LO QUE ESTÁ LIBRE DE OMGs

*Reglamento nº1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE*

#### 5.-ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes, : 100 ufc/g. n=5 y c=0

FUENTE LEGISLATIVA : Reglamento CE 2073/2005 *Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios*

#### 6.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

**ASPECTO GRAL** : LAS LONCHAS PRESENTAN UN COLOR ROJIZO MOSTRANDO LAS FIBRAS DE MUSCULO.  
PRESENTAN UNA VETA EXTERIOR DE GRASA


**TEXTURA** : FIBROSA EN EL MUSCULO Y UNTUOSA EN LA GRASA.

**OLOR** : CARACTERÍSTICO A JAMON.

**SABOR** : INTENSO, APRECIÁNDOSE EL AROMA DE LA PIMIENTA

#### 7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS APROXIMADOS POR 100g	
Valor energético	1715 kJ / 414 kcal
Grasas	35 g
De los cuales ácidos grasos saturados	12 g
Hidratos de carbono	0 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	26 g
Sal	4 g

	<p>MANUAL DE FICHAS TECNICAS</p>	<p>CÓDIGO: FT. 11510</p>
	<p>JAMON DE PATO CURADO EN LONCHAS (B. VACIO 50 G.)</p>	<p>REV. Nº: 2 FECHA: 06-09-2019 Página 3 de 3</p>

## 8.- PRESENTACIÓN



## 9.- ORIGEN

Criado y sacrificado en España.

## 10.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

EL PRODUCTO ESTÁ LISTO PARA SU CONSUMO DIRECTO.

VER SUGERENCIAS DE DEGUSTACIÓN EN EL PROPIO ENVASE.

## 11. CONSUMIDORES DESTINATARIOS

El destino de estos productos es la población en general . Además por no contener en su composición ningún alérgeno es apto entre otros, para su consumo por los celíacos.

- SIN GLUTEN
- SIN HUEVO
- SIN LECHE
- SIN LACTOSA

## 12. SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El producto debe transportarse en refrigeración a máximo 4°C.