



Ficha Técnica JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO DESHUESADO
ES 10.13159/SA CE

DEFINICIÓN:

Extremidades posteriores del cerdo sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características especiales y unas propiedades nutritivas que los hace aptos para el consumo humano. Tiempo mínimo de curación 36 meses.

INGREDIENTES:

Jamón de cerdo de bellota Ibérico, Sal, azúcar, conservador (E-252), antioxidante (E-301) y corrector de la acidez (E-331ii)

NO CONTIENE GLUTEN, NO CONTIENE LACTOSA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores Medios por 100g de Producto

Valor Energético	1476 KJ/100g 353 Kcal/100g
Grasas	20,1 g/100g
De las cuáles ácidos grasos saturados:	6,56 g/100g
Hidratos de Carbono	0,9 g/100g
De los cuáles azúcares:	0,5%
Proteínas	42,2 g/100g
Sal	4,17 g/100g

PRESENTACION, ENVASE Y EMBALAJE:

JAMON DESHUESADO: sin huesos, envasado en bolsa de vacío. Peso aprox. 3,5 – 4,5Kg.

Presentación: empaquetado en cajas de cartón.

Descripción del envase usado al vacío: Poliamida y Polietileno. Aptos para uso alimentario

Presentación	Temperatura de mantenimiento	Temperatura de distribución	Temperatura de venta
Al vacío	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C

Forma de preparación del producto para su consumo:

El producto presentado al vacío se consume eliminando el plástico que lo recubre recomendando sacar el producto de la bolsa y refrigeración 1 hora antes de su consumo. Consumir a Temperatura ambiente.

Uso previsto del producto terminado:

Producto listo para consumir sin tratamiento posterior.

TRANSPORTE:

Enviado por transporte urgente.

