* DATOS DEL FABRICANTE:

NOMBRE DE LA EMPRESA:	**Jamones Aljomar S.A.**
CIF:	**A 37200698**
REGISTRO SANITARIO:	**10.08899/SA**
DIRECCIÓN:	**Polígono I-II, C/Río Duero, Parcela 3, 37770, Guijuelo (Salamanca).**
TELF/FAX	**923 580 190 / 923 580 197**

* DATOS DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	**Abanico ibérico fresco/ congelado**
DEFINICIÓN	Pieza del cerdo ibérico que forma parte del paquete muscular del cabecero, tiene vetas de grasa infiltrada que hace forma de abanico, característica que le da nombre.
INGREDIENTES	Abanico Ibérico
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor: ausencia de olores rancios, agradable olor a carne de cerdo fresca. Color: característico color rosado, veteado en blanco nacarado de la carne fresca de cerdo. Jugosidad: característico bouquet agradable y envolvente de la carne una vez cocinada
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético:1117,04 Kj ;266,8 Kcal Grasas: 19,57 g De las cuales, saturadas: 10,79 g Hidratos de carbono:0,12 g De los cuales, azúcares <0,1 g Proteínas:19,6 g Sal: 0,07 g
TRATAMIENTOS APLICADOS	Extracción de la canal, refrigerado, envasado (cong. si procede) y expedición.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	De 0 a 4ºC en refrigeración , a <-18 en congelación.
ETIQUETADO	Según el Rto. (UE) Nº 1169/2011 y Real Decreto 4/2014
CÓDIGO DEL PRODUCTO	70140/ 75140
CÓDIGO DE BARRAS	EAN 13:8436563850844/8437002666378 EAN 14:98436563850847/98437002666371
ENVASE	Envase al vacío por termoformado
EMBALAJE	Caja de cartón

DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA	PAQUETES/CAJA	PESO CAJA (Aprox)	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALÉ	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	Variable 1,2Kg apox. Paquete	8	10 Kg	448 x 308 x 122	6	48	1126

LEGISLACIÓN APLICABLE	*Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo. * Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. * Rto (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. .
ALÉRGENOS	Ausencia de alérgenos puesto que no son propios de la naturaleza del producto.
LÍMITES ADITIVOS*	Carece de ellos.
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	Salmonella: Ausencia en 25g Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos acondicionados para tal efecto.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	10 días fresco/ 19 días después de envasado y 1 año en congelación
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO	Consumo del producto tras ser cocinado en su totalidad.
CONSUMIDORES	Público en general, excepto personas con contraindicaciones específicas.

* Cantidad de aditivos autorizados según Reales Decretos 142/2002 y 2001/1995.

FOTO DEL PRODUCTO: