


	FICHA TÉCNICA	IMP-1021	
		Revisión: 3	Fecha: 09/01/2013

Código artículo:	844893		Materia prima:	Jamón de cerdo.
Descripción artículo:	L. JAMON CURADO 9M ATM 500g		Ingredientes:	Sal, azúcar, conservante (E-250, E-252) y antioxidante (E-301).

Proceso:	El proceso de elaboración de este producto sigue, a nivel general, las siguientes fases: recepción e inspección de las materias primas, almacenamiento en condiciones de refrigeración, incorporación de los condimentos, especias i aditivos, mezcla y salado en cámara, secado en secadero a temperatura y humedad controlada, deshuesado, prensado, fileteado, pesado, envasado, etiquetado, encajado, expedición y distribución.
Observaciones:	Identificación con nº de lote. Origen España

Características microbiológicas:		Características Nutricionales (en 100g de producto):		Características organolépticas:	
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	< 500 ufc/g	Valor energético:	1090 kJ/ 260 kcal	Color:	Típico de un producto curado
Escherichia coli:	< 100 ufc/g	Grasas <i>De las cuales ácidos grasos saturados:</i>	13.1 g 4.8 g	Olor:	Agradable y característico
Staphylococcus aureus:	< 500 ufc/g	Hidratos de carbono <i>De los cuales azúcares</i>	0.2 g <0.5g	Gusto:	Suave y agradable
Salmonells spp.:	Ausencia en 25 g	Proteínas	35.4 g	Consistencia:	Característica del producto
Lysteria monocytogenes:	<100 ufc	Sal	4.6 g	Aspecto:	Lonchas uniformes del producto

Vida útil:	90 días	Registro sanitario:	ES-10.01649/B CE
Alérgenos:	Ausencia	OMG:	Ausencia

Presentación:	Se presenta en cajas de 10 sobres de 500 g de producto fileteado envasado en atmósfera protectora (gas Gourmet N80) y con film multicapa. También puede presentarse en cajas que contienen 16 sobres.
Destinación:	Consumidor final en general.
Uso esperado consumidor:	Orear el producto antes de servir. Producto listo para consumo.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener a temperatura entre 0-5°C
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, se pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y la vida útil del producto.

Elaborado:	Aprobado:	Creado:	Revisión:
Responsable Calidad	Dirección	11/06/09	12/06/2017