FICHA TÉCNICA

HEBRAS DE JAMÓN ASADO (PULLED PORK)

1. NOMBRE DEL PRODUCTO
Hebras de jamón asado.

2. INGREDIENTES
Jamón fresco, cebolla, tomate (tomate y ácido cítrico), zanahoria, vino blanco, brandy, ajos, sal y pimienta.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	(Por cada 100g)
VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	419,95/100,37
GRASAS (g)	3,61
De las cuales, saturadas (g)	1,26
PROTEÍNAS (g)	12,57
HIDRATOS DE CARBONO (g)	1,42
De los cuales, azúcares (g)	0,04
SAL (g)	0,32

4. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS
Contiene alérgenos: Sulfitos.

5. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO
Barqueta de PP de 525g termo-sellada al vacío. Peso neto del producto: 300g.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO (Si procede)
No procede.

7. TRATAMIENTOS TÉRMICOS UTILIZADOS
Pasteurización, abatimiento y congelación.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGÚN ANALÍTICAS REALIZADAS
- Aerobios mesófilos: Número inferior (Según criterios de referencia microbiológica R.D. 1169/2011).
- Coliformes totales: Número inferior (Según criterios de referencia microbiológica R.D. 1169/2011).
- E-coli: Ausencia (Según criterios de referencia microbiológica R.D. 1169/2011).
- Staphilococus aereus: Número inferior (Según criterios de referencia microbiológica R.D. 1169/2011).
- Listeria: Ausencia (Según criterios de referencia microbiológica R.D. 1169/2011).
- Salmonella: Ausencia (Según criterios de referencia microbiológica R.D. 1169/2011).

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento en cámara de congelación (temperatura ≤-18°C) hasta su expedición.

10. VIDA ÚTIL

En congelación: 1 año desde la fecha de fabricación.
En refrigeración: 45 días desde la fecha de descongelación.

11. ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN

Establecimientos de hostelería y empresas distribuidoras de alimentación.

12. USO ESPERADO

Producto listo para regenerar y servir en establecimientos hosteleros autorizados o venta en establecimientos de alimentación en general.

13. POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADO

Consumo general. No apto para personas intolerantes o alérgicas a los elementos descritos en el punto 4 (Información sobre alérgenos).

14. INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO (Según Normativa R.D. 1169/2011)

HEBRAS DE JAMÓN ASADO

VALORES NUTRICIONALES	(Por cada 100g)
VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	419,95/100,37
GRASAS (g)	3,61
De las cuales, saturadas (g)	1,26
PROTEÍNAS (g)	12,57
HIDRATOS DE CARBONO (g)	1,42
De los cuales, azúcares (g)	0,04
SAL (g)	0,32

ORRIOLS HERNÁNDEZ S.L. – P.Artesanal nº25, 46143 Torrebaja (Valencia) – CIF: B97639116 – R.Sanitario: 26.09844-V

Ingredientes: Jamón fresco, cebolla, tomate (tomate y ácido cítrico), zanahoria, vino blanco, brandy, ajos, sal y pimienta.
Contiene alérgenos: Sulfitos.

Peso Neto Aproximado: 300g.

Producto sometido a tratamiento térmico, envasado y congelado en origen. Conservar a -18°C. Consumir preferentemente antes de (ver etiqueta adjunta con lote y fecha de consumo preferente). Una vez descongelado, no volver a congelar, conservar en frío positivo entre 0° y 4°C y consumir antes de 45 días desde la fecha de descongelación.
Fecha de descongelación (indicar aquí):
Instrucciones de regeneración: Calentar en microondas o baño María y servir.