

**JAMÓN "SERRANO" ETG**

DEFINICIÓN PRODUCTO		
Edición	17	
Fecha	Marzo 2017	
Tipo de producto	Salazones cárnicas curadas Derivado cárnico curado-madurado	
Denominación	JAMÓN SERRANO ETG	
Marca	ACISAL	
Envase	Sin envase o envasado al vacío bolsas PA/PE	
Embalaje	Cajas de cartón	
Conservación	En lugar fresco y seco	
Preparación	Listo para el consumo	
Uso	Comercialización a través de hipermercados, cadenas de distribución, comercio tradicional, distribuidores o hostelería. Destinado a población no lactante. Se consume previo su loncheado o troceado, se puede cocer o freír.	
Límite de Consumo	180 días desde la preparación para su expedición 8 meses si envasado al vacío y conservación de 0 a 6°C	
Identificación	LOTE: semana entrada en salazón/año CONSUMO PREFERENTE: día/mes/año	
COMPOSICIÓN		
Ingredientes	Porcentaje	Observaciones
Pernil trasero de cerdo	94%	
Ingredientes	6%	Sal, dextrosa, azúcar, conservadores (E-252, E-250), antioxidantes (E-331iii, E301)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		
Valor energético	1329kj / 236Kcal	
Grasas	22,6g	
De las cuales saturadas	7,94g	
Hidratos de carbono	0,2g	
De los cuales azúcares	<0,2g	
Proteínas	28,8g	
Sal	5,33g	
CARACTERÍSTICAS		
Parámetros	Límites	
Coloración y aspecto al corte	Del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.	
Presentación	Unidades individuales: corte en V con pata, corte en V sin pata, corte redondo con pata, corte redondo sin pata.	
Sabor y aroma	Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma característico.	
Textura	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.	
Aspecto exterior	Conformación uniforme y homogénea.	
Grasa	Brillante, untuosa, entre blanco y amarillento, aromática. Firme en masa musculares y depresible en zonas de tejido adiposo.	
Índice de secado	57% máximo sobre producto desngrasado	
Salinidad	15% máximo de ClNa sobre extracto seco y desengrasado	
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	

Elaborado y revisado:  
Dtor. producción

Aprobado:  
Responsable Calidad