

CODILLO DE JAMÓN CURADO EN PORCIONES

DEFINICIÓN PRODUCTO		
Edición	4	
Fecha	Octubre 2016	
Tipo de producto	Salazones cárnicas curadas Derivado cárnico curado-madurado	
Denominación	PORCIONES DE CODILLO DE JAMÓN	
Marca	ACISAL	
Envase	Envasado al vacío en film de poliamida y polietileno	
Embalaje	Cajas de cartón	
Conservación	En lugar fresco y seco	
Preparación	Requiere cocinado previo	
Uso	Comercialización a través de hipermercados, cadenas de distribución, comercio tradicional, distribuidores o hostelería. Destinado a población no lactante. Se consume cocinado, como ingrediente en caldos, guisos, potajes de legumbres, etc.	
Límite de Consumo	180 días desde envasado	
Identificación	LOTE: día/mes/año envasado CONSUMO PREFERENTE: día/mes/año	
COMPOSICIÓN		
Ingredientes	Porcentaje	Observaciones
Codillo de 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.	
Presentación	Conjunto de rodajas de codillo envasadas al vacío.	
Sabor y aroma	Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma característico.	
Textura	Homogénea, ligeramente fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.	
Aspecto exterior	Conformación uniforme y homogénea. Notoria presencia de hueso.	

Elaborado y revisado:
Dtor. producción

Aprobado:
Responsable Calidad