

JAMÓN "SERRANO" ETG DESHUESADO

GENERALIDADES DEL PRODUCTO	
Edición	6
Fecha	Marzo 2017
Tipo de producto	Salazones cárnicas curadas Derivado cárnico curado-marinado
Denominación	JAMÓN SERRANO ETG DESHUESADO
Marca	ACISAL
Envase	Envasado al vacío bolsas PA/PE. En el caso de porciones film de poliamida y polietileno.
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	Máximo de 180 días desde su envasado 8 meses si conservación de 0 a 6°C
Identificación	LOTE: día/mes/año envasado CONSUMO PREFERENTE: día/mes/año

Ingredientes	Porcentaje	Observaciones
Pemil 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

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	Centros de jamon deshuesado, deshuesado mitades, moldado barra o porciones, pelados, pelados "V" o sin pelar.
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 desengrasado
Salinidad	15% máximo de ClNa sobre extracto seco y desengrasado
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g

Elaborado y revisado:
Dtor. producción

Aprobado:
Responsable Calidad