

CODIGO ARTICULO

02568

LOTE MALETIN TABLA

Legislación aplicable:

- * Real Decreto 474/2014 de 13 de junio por el que se aprueba la norma de calidad de derivados carnicos.
- * Reglamento 1334/2008 de 16 de diciembre de 2008 sobre los aromas y determinados ingredientes
- * Reglamento 852/2004 de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- * Reglamento 178/2002 de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- * Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



EDICION	FECHA	MODIFICACIONES

INGREDIENTES

Jamón de cebo ibérico: Jamón de cerdo ibérico, sal común, azúcar, conservador E-252, conservador E-250, dextrosa, antioxidante E-301. * Puede contener traza de **leche** y/o derivados. **Sin gluten**

Lomo embuchado: Lomo de cerdo, sal común, pimentón, azúcar, especia, antioxidante E-301, cosnervador E-252, E-250, corrector de la acidez E-331. * **Puede contener trazas de leche y/o derivados.** * **Sin gluten**

Salchichón ibérico: Magro de cerdo ibérico, tocino de cerdo ibérico, sal común, lactosa (de la **leche**), caseinato sódico (de la **leche**), dextrosa, dextrina, pimienta blanca, azúcar, aromas, emulgentes E-450i, E-452i, E-451i, antioxidante E-301, conservador E-250, colorante E-120. * **Sin gluten**

Chorizo ibérico: Magro de cerdo ibérico, tocino de cerdo ibérico, sal común, pimentón, proteína de leche, lactosa (de la leche), ajo, azúcar, estabilizante E-450iii, dextrina, antioxidante E-316, oregano, conservador E-250. * **Sin gluten**

Queso curado: **Leche** cruda de oveja (min.60%), y vaca (min.25%), sal, estabilizante:cloruro cálcico, cuajo, fermentos **lacticos** y conservador: lisozima (contiene **huevo**).Corteza no comestible contiene conservante E-235 y colorantes E-110, E-129 y E-133.

CONTENIDO DEL LOTE

SOBRE JAMÓN DE CEBO IB. 90 G
LOMO EMBUCHADO YA CORTADO 200 G
CHORIZO IBÉRICO YA CORTADO 200 G
SALCHICHÓN IBÉRICO YA CORTADO 200 G
CUÑA QUESO CURADO 250 G
PICOS/ REGAÑAS / TABLA MADERA

		PRECINTO	Polilar 50X990
		TIPO DE CAJA	Estuche maletín
ENVASADO	Al vacío	ETIQUETAS	Etiquetas de los dif. Productos
PESO UDAD. (GRS.)	Ver expecif.	UDES. CAJA	Contenido maletín
CONSUMO PREFERENTE	180 días	CAJAS X CAPA	6
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAPAS X PALET	8
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 min antes de consumir		
		CAJAS X PALET	48
POBLACION DE DESTINO	GENERAL,excepto alergicos a la leche de vaca o derivados	PESO BRUTO CAJA(KG)	830 g aprox
		PESO BRUTO PALET(KG)	39,84 kgs. apróx.
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 8.9 x Alto 30.1 x Ancho 35.9	

EAN 13





Specificaciones Técnicas

PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹		250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	JAMÓN IBÉRICO CEBO
- CLOSTRIDIUM	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO		
- SALMONELLA	ausencia/25g	- NITRITO SODICO	100 ppm max residual	
- ESTAFIL. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- GRASA (S.S.)	max 12%	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- CLORURO SODICO (S.S.D.)	15%	
- MESÓF. AEROBIOS	max.5,0 x10 ⁵	- PH	5,5-6,5	
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia/25g	- AW	< 0,92	LOMO EMBUCHADO
		- HUMEDAD	35-55%	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	55,0 max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINA (S.S.)	65 % mín	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	25 % max	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²	- AZÚCARES TOTALES	1% max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²		250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	SALCHICHÓN IBÉRICO
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO		
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia/25g	- NITRITO SODICO	100 ppm max residual	
		- CLORUROS (S.S.D.)	15 % max	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- AW	< 0,92	
		- FOSFATOS	-	CHORIZO IBÉRICO
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40 % max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINAS	22 % mín	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- M. GRASA	65 % max	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,6 % max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO TOT. (S.S.)	5 % max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- RELACIÓN COLAGENO/PROTEINA	<=25%	O
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia/25g		150 ppm max añadido / 250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	
		- NITRATO POTASICO		
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido /100 ppm max residual	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- AW	< 0,92	
		- FOSFATOS	8500 ppm max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40 % max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINAS	22 % mín	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- M. GRASA	65 % max	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,6 % max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO TOT. (S.S.)	9,0 % max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- RELACIÓN COLAGENO/PROTEINA	<=25 %	
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²		150 ppm max añadido / 250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	
		- NITRATO POTASICO		
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido /100 ppm max residual	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- AW	< 0,92	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- FOSFATOS	8500 ppm max	
- E-COLI	<=1000 ufc/g	- EXTRACTO SECO%	65-75 %	

Información nutricional	
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	1099 kJ, 263 kcal
Grasa Total	15 g
Grasas Sat	4,5 g
H de c disponibles	0 g
Azúcares	0 g
Proteínas	32 g
Sal (g)	4,7 g

VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	846 kJ, 201 kcal
Grasa Total	5 g
Grasas Sat	2 g
H de c disponibles	0,6 g
Azúcares	0,6 g
Proteínas	38 g
Sal (g)	4,7 g

VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	1647 kJ, 397 kcal
Grasa Total	33 g
Grasas Sat	11,3 g
H de c disponibles	2,1 g
Azúcares	1 g
Proteínas	23 g
Sal (g)	3,5 g

VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	1599 kJ, 386 kcal
Grasa Total	32 g
Grasas Sat	11 g
H de c disponibles	1,4 g
Azúcares	0,6 g
Proteínas	23 g
Sal (g)	3,1 g

VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
-----------------------	---------

- RTO.STAPHYLOCOCCUS	<=1000 ufc/g	- %MG/ES	48-55 %	QUESO CURAD
- LISTERIA MONOCYTOG	No detectada en 25 g	- PH	4,8-5,5	
- SALMONELLA	No detectada en 25 g	- AW	0,9-0,95	

Energía Kcal	1759 kJ, 424 kcal
Grasa Total	36 g
Grasas Sat	23,84 g
H de c disponibles	<0,1 g
Azúcares	0,5 g
Proteínas	25,1 g
Sal (g)	1,6 g