



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA



CODIGO ARTICULO	LOTE Nº2B JAMÓN GRAN RESERVA
02566	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES

INGREDIENTES
Jamón gran reserva: Jamón de cerdo, sal común, conservantes E-250, antioxidante E-316, conservador E-252, dextrosa.
Lomo embuchado: Lomo de cerdo, sal común, azúcar, pimentón, especias, antioxidante E-301, conservador E-252, conservador E-250, corrector de la acidez E-331iii. Puede contener trazas de leche y/o derivados.
Chorizo ibérico: Magro de cerdo ibérico, sal común, pimentón, proeina de leche , lactosa (de la leche), ajo, azúcar, estabilizante E-450iii, dextrina, antioxidante E-316, oregano molido, conservador E-250, conservador E-252, colorante E-120.
Salchichón ibérico: Magro 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, conservadores E-250, E-252, colorante E-120.
Queso mezcla añejo: Leche cruda de oveja (60% min) y vaca (25% min.), sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador E-252. * Puede contener trazas de huevo .
Queso de oveja al romero: Leche pasteurizada de oveja, sal, estabilizante :cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador: lisozima (contiene huevo).

ENVASADO (VACIO/GAS)	TODOS LOS PROD. AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50x990
TIPO DE FILM TAPA	15/80 MICRAS	TIPO DE CAJA	28/29
TIPO DE FILM FONDO	200 MICRAS	ETIQUETA	Diferentes productos
PESO UDAD.(GRS)	VER ESPECIF.	UDES. CAJA	1
CONSUMO PREFERENTE	1 Año jamón/ 180 embutido	CAJA X CAPA	4
POBLACION DE DESTINO	GENERAL,excepto alérgicos a la leche y huevo	CAPAS X PALET	10
RECOM. CONSERVACION	Mantener en lugar fresco y seco	CAJAS X PALET	40
RECOMENDAC. DE USO	Abrir los envases 15 min.antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	10,2 kg. Aprox
		PESO BRUTO PALET(KG)	408 kg. Aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 76 x Alto 29 x Ancho 15	



CONTENIDO DEL LOTE

Jamón gran resersa 7 a 8 kg

1 lomo gran reserva 750 g
2 cuñas de queso 200 g cada una
Chorizo ibérico 400 g
Salchichón ibérico 400 g
Botella vino



PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS	JAMÓN GRAN RESERVA
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹		250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	
- CLOSTRIDIUM	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO		
- SALMONELLA	ausencia/25g			
- ESTAFIL. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- NITRITO SODICO	100 ppm max residual	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- PH	5,5 A 6,5	
- MESÓF. AEROBIOS	max.5,0 x10 ⁵	- INDICE DE SECADO	<57 %	
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²	- GRADIENTE DE HUMEDAD	<12%	
		- AW	<0,92	
		- SALINIDAD	<15%	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	55% max	LOMO EMBUCAHO
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINA (S.S.)	55% min	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	35% max	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA	-	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- RELACIÓN COLAGENO / PROTEINA	-	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- AZUCARES TOTALES	1% max	
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²	- AW	<0,92	
			250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	
		- NITRATO POTASICO		
		- NITRITO SODICO	100 ppm max residual	
		- CLORUROS (S.S.D.S)	13 % max	
		- PH	4,5 A 6,5	
		- FOSFATOS	-	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	929,28 KJ 221,98 Kcal
Grasa Total	11,22 g
Grasas Sat	4,59 g
H de cdisponibles	0,20 g
Azúcares	0,20 g
Proteínas	30,05 g
Sal (g)	4,57 g

INFORMACION NUTRICIONAL	
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	1066 KJ 254 Kcal
Grasa Total	12 g
Grasas Sat	12 g
H de cdisponibles	4,8 g
Azúcares	0,6 g
Proteínas	36 g
Sal (g)	3,9 g

QUESO DE MEZCLA AÑEJO

INFORMACION NUTRICIONAL	
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	1759 KJ 424 Kcal
Grasa Total	36 g
Grasas Sat	23,84 g
H de cdisponibles	<1 g
Azúcares	0,5 g
Proteínas	25,1 g
Sal (g)	1,6 g

QUEOS VIEJO DE OVEJA AL ROMERO

INFORMACION NUTRICIONAL	
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	1959 KJ 473 Kcal
Grasa Total	41 g
Grasas Sat	27,5 g
H de cdisponibles	1,1 g
Azúcares	1,1 g
Proteínas	24,9 g
Sal (g)	3,15 g

PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS	CHORIZO IBÉRICO
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- HUMEDAD	40% max	
- CLOSTRIDIUM	max.1,0 x10 ²	- PROTEINA (S.S)	22% min	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	65% max	
- ESTAFIL. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA	0,7% max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- RELACIÓN COLAGENO / PROTEINA	<=25%	
- MESÓF. AEROBIOS	max.5,0 x10 ⁵	- HIDRATOS DE CARBONO TOTALES	5% max	
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²	- AW	<0,92	
			150 ppm max añadido / 250 ppm max residual expresado como nitrato sódico	
		- NITRATO POTASICO		
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido / 100 ppm max residual	SALCHICHÓN IBÉRICO
		- CLORUROS (S.S.D.S)	13 % max	
		- PH	4,5 A 6,5	
		- FOSFATOS	8500 ppm	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40% max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINA (S.S)	22% min	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	65% max	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA	0,6% max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- RELACIÓN COLAGENO / PROTEINA	<=25%	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- HIDRATOS DE CARBONO TOTALES	5% max	
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²	- AW	<0,92	
			150 ppm max añadido / 250 ppm max residual expresado como nitrato sódico	
		- NITRATO POTASICO		
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido / 100 ppm max residual	
		- CLORUROS (S.S.D.S)	13 % max	
		- PH	4,5 A 6,5	
		- FOSFATOS	8500 ppm	

INFORMACION NUTRICIONAL	
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	1665 Kj 402 Kcal
Grasa Total	34 g
Grasas Sat	10 g
H de cdisponibles	0,9 g
Azúcares	0,5 g
Proteínas	24 g
Sal (g)	3,5 g

INFORMACION NUTRICIONAL	
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS
Energía Kcal	1718 Kj 415 Kcal
Grasa Total	35 g
Grasas Sat	10 g
H de cdisponibles	1,5 g
Azúcares	0,5 g
Proteínas	24 g
Sal (g)	3,9 g