


FICHA TECNICA DE PRODUCTO (E-III.10)

NOMBRE: JAMON DE PATO ENTERO	
CATEGORIA: Producto curado	
DEFINICION: Magret de pato curado.	
INGREDIENTES: Magret de pato, sal, azúcar (sacarosa), pimienta negra y sal nitrificada para productos curados (E-250 y E-252).	

NORMATIVA DE REFERENCIA:
<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento N° 853/2004 Por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - Reglamento N° 852/2004 Relativo a la higiene de los productos alimentarios. - R.D 1334/1999 Por el que se aprueba la norma general de etiquetado. - R.D. 2220/2004 Que modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999. - Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Aspecto: A jamón curado.	Olor: Característico.
Color: Rojo carmín.	Sabor: A jamón de pato.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

pH: 5,6	Sal (NaCl) (%): 3,1	Aw: 0,88	Humedad (%): 19%
----------------	----------------------------	-----------------	-------------------------

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Proteína total (%): 11,01	Hidratos de carbono (%): 8,84
Grasas (%): 44,87	Valor energético (Kcal/100 gr.): 481,7

COD. PRODUCTO	FORMATO ENVASE	CATEGORIA COMERCIAL
EAE3111	Jamón entero al vacio	Producto curado.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS - CURADOS -

BACTERIAS	LIMITES REFERENCIA	BACTERIAS	LIMITES REFERENCIA
BACILLUS spp.	≤ 10 ³ UFC/gr.	STAPH. AUREUS	≤ 10 ² UFC/gr.
ENTEROBACTERIAS	≤ 10 ¹ UFC/gr.	CLOSTRIDIUM PERF.	AUSENCIA EN 1 gr.
E. COLI	AUSENCIA EN 1 gr.	CLOSTRIDIS S-R	AUSENCIA EN 1 gr.
SALMONELLA spp.	AUSENCIA EN 25 gr.	LISTRERIA MONOCY.	AUSENCIA EN 25 gr.

CONSERVACION	CADUCIDAD
T ^a ≤ 12 °C Ambiente seco y poca luz	6 Meses

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones iguales o superiores a 10 mg/ Kg expresado como SO ₂	Negativo
Apio y productos derivados	Negativo
Cacahuets y productos a base da cacahuets	Negativo
Crustáceos y productos a base crustáceos	Negativo
Frutos de cáscara y productos derivados	Negativo
Gluten y productos a base de cereales que lo contengan	Negativo
Huevos y productos a base de huevos	Negativo
Leche y productos lácteos (incluida lactosa)	Negativo
Mostaza y productos derivados	Negativo
Pescado y productos a base de pescado	Negativo
Sésamo y productos derivados	Negativo
Soja y productos derivados	Negativo