



Ficha Técnica de Producto



N° REGISTRO SANITARIO: 10.2034/J

DENOMINACIÓN

Jamón TOPPING 250g
Envasado al Vacío

SIERRA MÁGINA S.A.
 Pol. Ind. Los Olivares. C/ Beas de Segura, nº4 23009 Jaén
 Tel 953 28 09 17
 info@sierramaginas.es
 www.sierramaginas.es

INGREDIENTES

NORMATIVA NORMA DE CALIDAD DE DERIVADOS CÁRNICOS, R.D. 474/2014

INGREDIENTES Jamón de Cerdo, Sal, Dextrosa, Conservadores (E-250, E-252), Antioxidantes (E-331, E-316).

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

FORMA DE PRESENTACIÓN	Sobre de Jamón Picado
PROCESO DE ELABORACIÓN	Producto curado mínimo 14 meses
PESO POR PIEZA	250g
FECHA CONSUMO PREFERENTE	6 MESES DESDE LA FECHA DE ENVASADO

CRITERIOS DE CALIDAD

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	Norma de Calidad de Derivados Cárnicos, R.D. 474/2014. Reglamento CE 2073/2005. Criterios microbiológicos alimentos.
N.R.S. 10.02034/J	CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C
USO PREVISTO	Listo para consumir sin necesidad de cocinar
O.M.G. Y ALÉRGENOS	No se han empleado sustancias procedentes de OMG. LIBRE DE ALÉRGENOS

PRESENTACIÓN PRODUCTO FINAL

ETIQUETADO	Según norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios RD 1334/99		
ENVASADO	Al Vacío	CÓDIGO DE BARRAS EAN 13 EN PRODUCTO	
PIEZAS POR CAJA	24	8414248160297	
FILAS	10	CÓDIGO DE BARRAS EAN 128 EN CAJA	
CAJAS POR FILAS	10	(02) 28414248160291 (17)xxxxxx (3103)xxxxxx (10)xxxxxx	
CAJAS POR PALET	100		

PALETIZADO PRODUCTO ACABADO



MEDIDAS CAJA

Largo: 500 mm

Ancho: 318

Alto: 115 mm

Peso Aprox:

+6 Kg

PALET EUR

1.200X800mm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

OLOR Y SABOR	Aroma característico de jamón curado
JUGOSIDAD	Pieza jugosa con grasa infiltrada
SALAZONADO	Contenido medio de sal
LONCHEADO	Producto fácilmente loncheable
FORMA HABITUAL DE CONSUMO	Consumir directamente, sin necesidad de cocinar

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios en 100 g de parte comestible	
VALOR ENERGÉTICO	934 kJ/228 Kcal
GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	12g 3g
HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	< a 0,1g < a 0,1g
PROTEÍNAS	27g
SAL	6g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SE INCLUYE COMO INGREDIENTE	POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Leche o derivados (Incluida la lactosa)	NO	NO
Huevos o productos a base de huevo	NO	NO
Soja y productos a base de SOJA	NO	NO
Cereales que contengan GLUTEN y productos derivados (Harina de Trigo, Almidón de trigo)	NO	NO
Pescado y productos a base de crustáceos	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados (excepto cacahuetes)	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO2	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO