



Proxham®

# JAMÓN CURADO DESHUESADO EN BLOQUE CUARTO

## Foto del producto



Nº Autorización	Clasificación del producto según la Legislación (Reglamento CE 853/2004 y RD 474/2014)	Caracterización del producto (para L. monocytogenes)
ES 10.0022025/CO CE ES 40.0025809/CO CE	PRODUCTO CARNICO (DERIVADOS CARNICOS CURADOS-MADURADOS)	Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de L monocytogenes

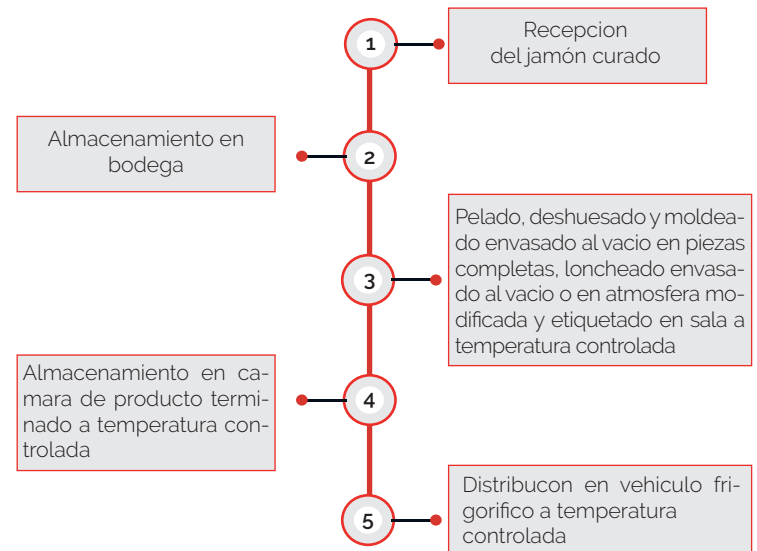
Composición cualitativa y cuantitativa	
Ingredientes	Cantidad (% ó kg)
JAMON CERDO	100%

--

Aditivos
SAL, NITRIFICANTES E-250, E-252, ANTIOXIDANTES E-301

Características físico-químicas	
pH:	< 5
Presencia de conservantes:	Con conservantes
Aw:	< 0,86
Estructura:	Sólido

## Diagrama de flujo del procesado



## Características microbiológicas

### Categoría de alimento

1.3. Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales.

1.8. Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella

Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Plan de Muestreo		Límites		Método analítico de referencia	Fase en la que se aplica el criterio
	n	c	m	M		
Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/gr		EN/ISO 11290-2	Productos comercializados durante su vida útil
Salmonella	5	0	Ausencia en 25 gr		EN/ISO 6579	Producto comercializado durante su vida útil

## Otros datos del producto

<b>Presentación:</b>	Presentacion en atmosfera modificada o al vacio en formato de 1k aprox o 400g en loncheado y piezas completas.
<b>Condiciones de almacenamiento:</b>	En camara de producto terminado a temperatura controlada
<b>Loteado:</b>	Implantado por el sistema informatico
<b>Fecha de caducidad o Consumo preferente:</b>	6 Meses en atmosfera modificada y 12 meses al vacio.
<b>Tiempo de durabilidad que se estime:</b>	6 Meses en atmosfera modificada y 12 meses al vacio
<b>Condiciones de transporte:</b>	Vehiculo isotermo frigorifico a temperatura temperatura controlada
<b>Destino final previsto:</b>	Consumidor final, comercio minorista, distribuidores, comercio mayorista y servicios de hosteleria
<b>Modo de empleo:</b>	Listo para el consumo
<b>Declaración de alérgenos:</b>	No contiene
<b>Otras declaraciones exigibles:</b>	Este producto esta fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y son sometidos a controles sanitarios pertinentes, cumpliendo la legislacion vigente y siendo aptos para el consumo humano

## Envasado

<b>Tipo:</b>	Vacio o atmosfera modificada
<b>Formato/Peso:</b>	1K aprox, o 400g (en lochas) embalado en cajas de carton 1 x6 y el jamon moldeado 3 unidades por caja.
<b>Marca comercial:</b>	Proxham
<b>Alérgenos:</b>	Ausencia

## Valores nutricionales por cada 100 G de producto

<b>Valor energético</b>	250 Kcal/1048Kj
<b>Grasas totales</b>	11,10 g
De la cuales saturadas	4,50 g
<b>Hidratos de carbono</b>	9,10 g
De los cuales azúcares	0,90 g
<b>Proteínas</b>	28,90 g
<b>Sal</b>	3,80 g

## Etiquetado del producto





**Proxham®**

## **JAMÓN CURADO DESHUESADO EN BLOQUE CUARTO**

Foto del producto



Caja	8 unidades
Cajas por base pallet	9 cajas
Cajas pallet	108 cajas
Unidades por pallet	864 unidades
Peso aproximado por pallet	864 kilos