



Foto del producto

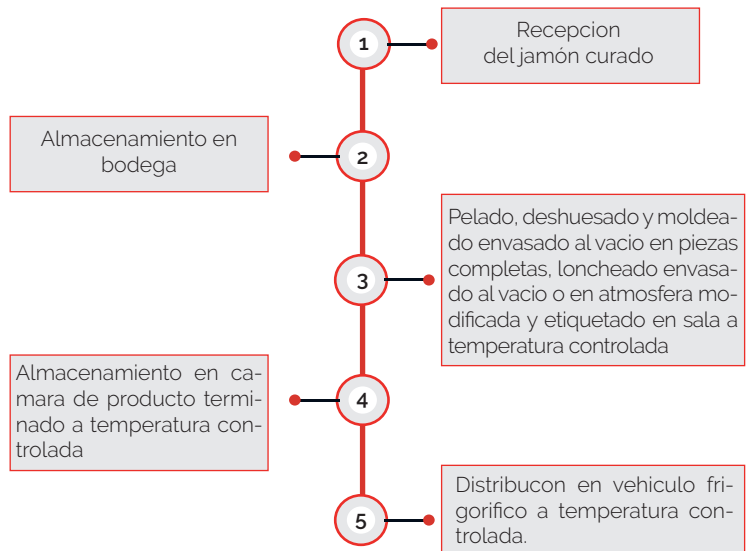


JAMÓN CURADO DESHUESADO EN BLOQUE MEDIO

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%

Diagrama de flujo del procesado



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

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

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

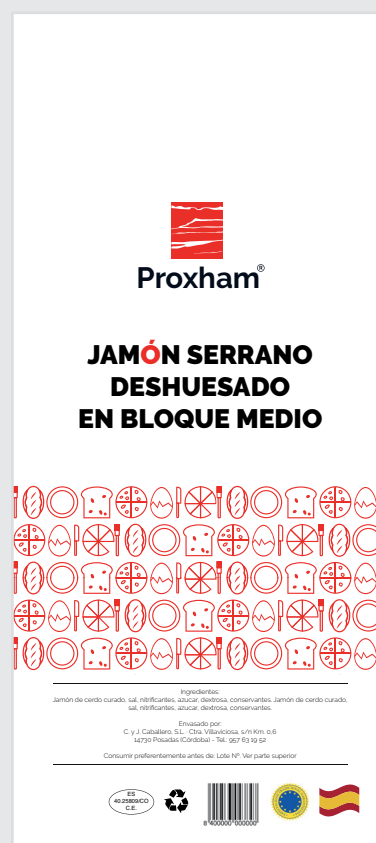
Envasado

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

Valores nutricionales por cada 100 G de producto

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

Etiquetado del producto





Proxham®

JAMÓN CURADO DESHUESADO EN BLOQUE MEDIO

Foto del producto



Caja	4 unidades
Cajas por base pallet	9 cajas
Cajas pallet	108 cajas
Unidades por pallet	432 unidades
Peso aproximado por pallet	972 kilos