

 <p><b>JAMON COCIDO EXJ 5,8 KG CF</b> CÓD. 24175 - (PLANTA FD01)</p>		Preparado:	Aprobado:
		FT-CAMP-I+D-24175	FICHA TECNICA COMERCIAL

## Presentación

Piezas de 6kg envasadas en bolsa impresa. Etiqueta de báscula.

## PESOS

Unidad:	1	
Medio:	5,8	Kg

## MEDIDAS

Profundo:	270	mm.
Ancho:	210	mm.
Alto:	140	mm.

## CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

**75 días**

## INGREDIENTES

Jamón de cerdo, agua, sal, dextrosa, estabilizante ( trifosfatos, polifosfatos, difosfatos), gelificante ( carragenato), antioxidante (ascorbato sódico), aromas, aroma de humo, conservante (nitrito de sodio)

**Información Nutricional (Valores promedios por 100g)**

Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		15		
ENERGIA				
-Kcal	104	15,6	1	2000
-KJ	435	65,25	-	8360
GRASAS	2,8	0,42	1	70
GRASAS SATURADAS	1	0,15	1	20
HIDRATOS DE CARBONO	2	0,3		270
AZUCARES	1,5	0,225	0	90
PROTEINAS	17,8	2,67		50
SAL	2,2	0,33	6	6

**DATOS ANALITICOS**

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	74	3			%
% Proteinas	F	17,8	2			%
% Grasa	F	3	1			%
% Hidratos de Carbono totales	F	2	0,5			%
Nitritos (ppm)	F			150		ppm

**Valor Energético:**

Kcal:106,2

KJ:444

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Escherichia Coli	M	<1X10 <sup>1</sup>				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	1X10 <sup>2</sup>				ufc/gr
Staphylococcus Aureus	M	<1X10 <sup>1</sup>				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. FINAL PROCESO FABRICACIÓN. <1X10 <sup>2</sup> FINAL VIDA ÚTIL.				

## ENVASADO

Planta: Rio Maior, NOBRE

INFORMATION: (bad code:4013047)

NOBRE ALIMENTAÇÃO, Lda.

Apartado 23, 2040-998- Portugal

Net weight: 5,819 kg

Keep between: 0°C to 5°C.

Best before: lot

**NOBRE**  
**FIAMBRE DA PERNA EXTRA**

without artificial colours





## ETIQUETADO

## EMPAQUETADO

CB OT:	550x220x150
Uds./CB OT:	2
Peso Neto:	11,6
Peso Bruto:	11,89

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

## ROTULADO

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

## INFORMACION EN CAJA:

### CAMPOFRÍO (R)

Campofrío Food Group, S.A.

Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España

PT

RTR 79

CE

### 24175 - JAMON COCIDO EXJ 5,8 KG CF

Nº de piezas:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras: (01)95601119241759(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

## PALETIZADO

Palet:	Europeo Madera Nuevo
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	7
Alturas :	7
Cajas/Palet:	49
Peso Neto:	568,4
Peso Bruto:	607,61

## CONTROLES

### Controles de Materias Primas

- Recepción (estado higiénico y temperatura)

### Otros Controles

- Microbiológico ambiental

### Controles de Materias Primas

- Microbiológico

### Controles Materias Auxiliares Asimilables

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

### Controles de Proceso

- Temperatura y tiempo de cocción
- Tª elaboración salmuera
- Incorporación salmuera
- Estanqueidad envase (si procede)
- Etiquetado

### Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

### Controles de Higiene

- Verificación eficacia operarios de limpieza
- Tª ambiental de cámaras y salas de trabajo

### Otros Controles

- Detección de metales

### Controles de Materias Primas

- Físico-Químico