



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Prosciutto crudo Nazionale 2x8,6kg		Revisión: Fecha: 01/07/2021
Dirección de producción:	Via Per Modena, 176, Settecane di Castelvetro (MO) 41014	Sello de salubridad: IT 946L CE
Ingredientes:	Pierna de cerdo, sal.	Código Spiga: SAP231

Descripción producto:	La pierna de cerdo fresca se recorta y se espolvorea con sal en la superficie, para permitiendo así el proceso de deshidratación, que tiene lugar dentro de las células a + 2/3 ° C sin caer nunca por debajo del 75% de humedad, para evitar el desarrollo de cargas microbianas no deseadas. Normalmente el producto se sala y se lava dos veces durante un período de aproximadamente 20 días. A continuación, se lava el muslo de la sal y se coloca en reposo para una mayor deshidratación durante aproximadamente 90-100 días hasta que, después habiendo alcanzado la pérdida de peso predeterminada, se almacena en las celdas de condimento, revisado constantemente. El período de maduración el mínimo es de 10 meses. Posteriormente el producto es deshuesado, prensado, envasado al vacío, etiquetado y comercializado.	Proveedor: 131
------------------------------	--	-------------------------------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)
Aw	<0,92
Salmonella	de acuerdo con Reg. UE 2073/05 y modificaciones posteriores
Listeria monoc.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Forma típica del jamon curado
Olor: Suave y envolvente
Sabor: Intenso y fragante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kj	957
	Kcal	229
Proteínas	g	28
Grasas	g	13
de las cuales saturadas	g	4,4
Carbohidratos	g	0,5
de los cuales azúcares	g	0
Sal	g	5,7

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2*011027
Código DUN 14	98018896110272
Unidades por caja	2
Medidas del producto	
Medidas de la caja	55x38x15cm
Cajas por palet	40
Cajas por capa	4
Peso neto unidad	8600g
Peso bruto unidad	8600g
Código estadístico	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre > 0°C / +4°C.
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☐ Si	☒ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	☒ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Trigo	☐ Si	☒ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☒ No
Avena	☐ Si	☒ No
Cebada	☐ Si	☒ No
Espelta	☐ Si	☒ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☒ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☒ No
6.- Cacahuetes o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☒ No
Nuez	☐ Si	☒ No
Anacardo	☐ Si	☒ No
Nuez Pecana	☐ Si	☒ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☒ No
Pistacho	☐ Si	☒ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☒ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☒ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☒ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☒ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☒ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	☒ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☒ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo, especificar		

Lipasa	
Microbial	☐
Animal	☐
No se usa	☒

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☐ Si	☒ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☒ No
3.- Conservantes	☒ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☒ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☒ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☒ Si	☐ No
7.- Aromas	☐ Si	☒ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☒ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☒ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☒ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☒ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☒ No
13.- Glutamato	☐ Si	☒ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☒ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☒ No

Este producto es adecuado para:

Veganos	☐ Si	☒ No
Celíacos (sin gluten)	☒ Si	☐ No
Vegetariano lácteo	☐ Si	☒ No

GMO

Es el producto non-GMO	☒ Si	☐ No
------------------------	--	-----------------------------

Se puede producir como:

Kosher	☐ Si	☒ No
Super Kosher	☐ Si	☒ No
Halal	☐ Si	☒ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si	☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☒ Si	☐ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue		
>Tipo de nuez o semilla de sésamo		
>Estado de la nuez, semilla o aceite		
>Estado de los ingredientes o del procesado		