



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LS JAMON SERRANO RESV. 100g

Código Producto:
2165 1

Revisión: 09
Fecha: 25.06.20

Cárnicas 7 Hermanos, S.A.
Dirección: Avda. de Madrid, 31
45940 - VALMOJADO - Toledo
Teléfonos: 918170553, 918171088
Fax: 918170334



Email: carnicas@7hermanos.com
web: <https://www.7hermanos.com>

CIF: A-45049897
Marca: 7Hermanos
R.S.I: ES-10.07078/TO-C.E.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Jamón de cerdo sometido a un tratamiento de salazón, desecación y maduración; mediante los cuales adquiere las características organolépticas propias y una buena conservación y que posteriormente ha sido deshuesado y loncheado.

PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO

Color púrpura rosado de aspecto brillante y grasa parcialmente infiltrada. Sabor delicado y poco salado, de aroma agradable y textura homogénea, poco fibrosa sin pastosidad ni reblandecimiento.



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:
LS JAMON SERRANO RESV. 100g
Envasado: Al vacío
Tipo de envase: Bandeja plástico uso alimenticio.
Peso neto unitario aproximado: 0,10kg
EAN13: 8421195216519

DATOS DEL ENVASE

Fabricado por lotes: 6 dígitos
Consumir preferentemente antes: 240días
Consérvese: Entre 0° y 5° C
Observaciones: Consérvese en sitio seco. No depositar directamente en el suelo. Protéjase de la luz

EMBALAJES

● **Embalaje:** 18 ud / caja

EAN14: 18421195216516

Dimensiones (mm.): 253x147x130

Unidades por caja: 18

Peso Aproximado: 1,80kg

Cajas por rellano: 23

Tara: 376,40g.

PALETIZACIÓN NORMAL

Rellanos por pallet: 6

Cajas por pallet: 138

Piezas por pallet: 2.484

Altura por pallet: 0,98m

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal y conservadores (E-250, E-252)

POBLACIÓN DIANA INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS / RADIACIONES Y OMG

APTO PARA TODOS LOS CONSUMIDORES
NO CONTIENE ALERGENOS

Este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), ni ha sido sometido a radiaciones ionizantes. Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LS JAMON SERRANO RESV. 100g

Código Producto:
2165 1

Revisión: 09
Fecha: 25.06.20

Cárnicas 7 Hermanos, S.A.
Dirección: Avda. de Madrid, 31
 45940 - VALMOJADO - Toledo
Teléfonos: 918170553, 918171088
Fax: 918170334



Email: carnicas@7hermanos.com
web: https://www.7hermanos.com

CIF: A-45049897
Marca: 7Hermanos
R.S.I: ES-10.07078/TO-C.E.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES NUTRICIONALES	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Humedad (% sd) <57 Salinidad (% ssd) <15 Azúcares (%) <1 Fosfatos (ppmP2O5) < 5000 (añadidos) Nitratos (ppmNaNO3) < 250 Nitritos (ppmNaNO2) < 100 pH 5-7 Aw <0.92	Valor energético: 1085 kJ / 260 Kcal Grasas: 15 g De las cuales grasas saturadas: 5,9g Hidratos de carbono: 0,2 g De los cuales azúcares: 0,2 g Proteínas: 31 g Sal: 4,95 g	Salmonella (u.f.c./25g) Ausencia L. monocytogenes (u.f.c./25g) <100

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 854/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) nº 1441/ 2007 que modifica el nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión
- REGLAMENTO (UE) Nº 10/2011 DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos
- Reglamento (CE) 2419/1999 por el que se establece la el Pliego de Condiciones para la elaboración del Jamón Serrano conforme al Especialidad Tradicional Garantizada aprobada por dicho reglamento
- Reglamento (UE) nº 828/2014, por el que se regula la composición y etiquetado de productos alimentarios apropiados para personas con intolerancia al gluten

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Producto certificado por CERTIFOOD JS-CP-15/2002
 - UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR ANTES DE 5 DÍAS
 - MANTENER A TEMPERATURA AMBIENTE 15 MINUTOS ANTES DE SU CONSUMO
- Sistema Certificado ISO 9001 para las siguientes actividades: Desarrollo, elaboración y comercialización de productos cárnicos: productos crudos adobados, embutidos crudos curados, productos tratados por calor y salazones cárnicas

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha versión	Control Cambios
09	25/06/2020	Versión 09
01	01/01/2010	Versión Inicial del control de cambio en ERP

EDITADO POR CALIDAD

REVISADO POR PRODUCCIÓN

APROBADO POR DIRECCIÓN