



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

## JAMON COCIDO EXTRA

Código Producto:

0010 1

Revisión: 06

Fecha: 01.02.19

**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 deshuesado y salmuerizado, que envasado al vacío se somete a un tratamiento térmico de pasterización.

**CATEGORÍA EXTRA**

**PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO**

Sabor suave, textura jugosa y homogénea



### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación de Venta:**

JAMON COCIDO EXTRA

**Envasado:** Al vacío

**Tipo de envase:** Bolsa de plástico uso alimenticio

**Peso neto unitario aproximado:** 6,50kg

**EAN13:** 8421195001016

### DATOS DEL ENVASE

**Fabricado por lotes:** 6 dígitos

**Consumir preferentemente antes:** 180días

**Consérvese:** Entre 0° y 5°C

**Observaciones:** Condiciones de transporte: Refrigerado

### EMBALAJES

● **Embalaje:** 1 ud / caja

**EAN14:** 98421195001019

**Dimensiones (mm.):** 330x270x133

**Unidades por caja:** 1

**Peso Aproximado:** 6,50kg

**Cajas por rellano:** 8

**Tara:** 250,00g.

### PALETIZACIÓN NORMAL

**Rellanos por pallet:** 7

**Cajas por pallet:** 56

**Piezas por pallet:** 56

**Altura por pallet:** 1,13m

### INGREDIENTES

Jamón de cerdo (74%), agua, sal, dextrosa, estabilizador (E-451i), aromas, aroma de humo, espesantes (E-407, E-508, E-415), antioxidantes (E-301, E-331), conservadores (E-250, E-262) y gelatina de cobertura.

### POBLACIÓN DIANA

#### INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS / RADIACIONES Y OMG

**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

## JAMON COCIDO EXTRA

Código Producto:

0010 1

Revisión: 06

Fecha: 01.02.19

**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
Almidón (%) Ausencia	Valor energético: 476 kJ / 113 Kcal	Salmonella (u.f.c./25g) Ausencia
Azúcares (%) <1.5	Grasas: 4.4 g	L. monocytogenes (u.c.f./25g) Ausencia
Relación humedad/ proteína 4.13	De las cuales grasas saturadas: 1.3 g	Staphylococcus Aureus (u.f.c./g) Ausencia
Fosfatos (ppmP2O5) < 7500	Hidratos de carbono: 0.8 g	Clostr. Sulfito-Reductores (u.f.c./g) Ausencia
Nitritos (ppmNaNO2) < 150	De los cuales azúcares: 0.8 g	Escherichia Coli (u.c.f./g) Ausencia
-----	Proteínas: 17.6g	Enterobacterias (u.f.c./g) Ausencia
Dioxinas y PCBs <1,25pg/g grasa	Sal: 2.29 g	Rto. Aerobios Mesófilos (u.f.c./g) 1*105
Plomo = 0,10 ppm		
Cadmio = 0,05 ppm		

### 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 (UE) nº 828/2014, por el que se regula la composición y etiquetado de productos alimentarios apropiados para personas con intolerancia al gluten
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión y su posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios

### INFORMACIÓN ADICIONAL

Una vez abierto el envase, se recomienda consumir en el plazo máximo de 15 días.

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
---------	---------------	-----------------

06	01/02/2019	Versión 06
----	------------	------------

01	01/01/2010	Versión Inicial del control de cambio en ERP
----	------------	--

EDITADO POR CALIDAD

REVISADO POR PRODUCCIÓN

APROBADO POR DIRECCIÓN