

	FICHA TÉCNICA	DT-D-100 Rev. 9 Fecha: 02/11/2022
--	----------------------	---

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	
100012048	JAMON COCIDO ARTESANO	

REVISIÓN / FECHA	4 / 07-03-2023
CERTIFICACIONES	IFS y BRC
DENOMINACIÓN LEGAL	JAMÓN COCIDO
MARCA	AÓNIMA
INGREDIENTES	Jamón de cerdo (68%), agua, sal, jarabe de glucosa, estabilizantes (E-420, E-451, E-450), dextrosa, antioxidantes (E-331, E-301), gelificantes (E-407, E-415), aromas, potenciador del sabor (E-621), hemoglobina, conservadores (E-243, E-250), extracto de especias

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS (SI/NO)

Cereales con Gluten: NO	Apio/derivados: NO
Crustáceos/deriv.: NO	Mostaza/derivados: NO
Huevo/derivados: NO	Granos Sésamo/derivados: NO
Pescado/Marisco/deriv.: NO	Altramuces/derivados: NO
Cacahuetes/deriv.: NO	Moluscos/derivados: NO
Soja/derivados: NO	Benzoatos: NO
Leche/derivados: NO	BHA/BHT: NO
Frutos cáscara/derivados: NO	Sulfito residual>10mg/Kg: NO

PROPIEDADES

SIN GLUTEN.

SIN LACTOSA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aprox. en 100g de producto):

Valor energético: 382 kJ / 91 kcal
Grasas: 2,5 g
de las cuales saturadas: 0,8 g
Hidratos de Carbono: 2,0 g
de los cuales azúcares: 2,0 g
Proteínas: 15,0g
Sal: 2,20 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE TOLERADO	MÉTODO ANÁLISIS
Enterobacterias	< 100 UFC/g	Recuento cromogénico REBECCA 37°C 24h
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 UFC/g	Recuento BAIRD-PARKER- RPF 37°C 48h
Clostridios sulfito-reductores	< 100 UFC/g	Recuento TSC 37°C 48h
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE TOLERADO	MÉTODO ANÁLISIS
Proteína total	15% \pm 3	Procedimiento PNA00579
Humedad	76% \pm 3	Procedimiento PNA00449
Grasas	\leq 4%	Procedimiento PNA01030
Hidratos de carbono	< 4%	Procedimiento PNA00587
Azúcares	< 4%	Procedimiento PNA00586
Sal	2,20% \pm 0,44	Procedimiento PNA00446
Nitritos	< 150 ppm	Procedimiento HPLC/DAD
Fosfatos totales	< 7500 ppm	Procedimiento PNA00043
Actividad Agua	0,97 \pm 0,1	Procedimiento PNA00171
pH	6,2 \pm 0,3	Procedimiento PNA00012

INFORMACIÓN IMPUESTO

Plástico total envase (g)	12,9
Base imponible (1)	0,0129
Tipo impositivo (2)	0,45
Cuota íntegra (2)	0,00581

1 La base imponible estará constituida por la cantidad de plástico no reciclado, expresada en kilogramos, los kg netos de plástico no reciclado contenido en los envases no reutilizables (si los envases son reutilizables o, no siéndolo, todo el plástico es reciclado no se declarará nada en esta casilla) (art. 68.1.a). Los productos plásticos semielaborados destinados a la obtención de los envases a los que hace referencia

2 La cuota íntegra es la cantidad resultante de aplicar a la base imponible el tipo impositivo establecido en el artículo anterior.

3 El tipo impositivo será de 0,45 euros por kilogramo.

FICHA LOGÍSTICA

UNIDAD DE VENTA

Formato	Pieza mostrador
Dimensiones producto (LxAxH) cm:	25,5 x 21 x 14,5
Peso Neto:	6,70 Kg. aprox.
Código EAN 13:	8411477000127
Código EAN Peso Variable:	2942812
Vida útil del producto:	120 días
Garantía	40 días
Condiciones de conservación:	Conservar entre 0º y 5ºC.

MATERIAL DE ENVASE

Tipo envase primario	Bolsa plástico impresa
Medidas LxAxH cm	25,5 x 21 x 14,5
Sistema de cierre	Clipado al vacío

MATERIAL DE EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja Nº41
Medidas LxAxH cm	31,5x24,6x17,3
Nº envases/caja	1
Peso Neto caja	6,70 Kg aprox.
Peso Bruto caja	6,94 Kg aprox.
Código DUN 14 Caja	98411477000120

PALETIZACIÓN

Nº Cajas/Palet	77
Nº Unidades venta/Palet	77
Nº Pisos/Palet	7
Nº Cajas/Pisos	11
Tipo de Palet	EUROPEO
Altura Total del Palet	136,10 cm
Peso Neto Palet	515,90 Kg aprox.
Peso Bruto Palet	557,60 Kg aprox.

EMBUTIDOS MONELLS S.A.

C/ Camí Ral,4. 08554 St. Miquel de Balenyà. Seva. Barcelona. España.
 Tf. 938870240
 monells@monells.es