



EMPRESA CERTIFICADA

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**Código  
Producto:  
0984**CHOPPED HAM**Revisión: 03  
Fecha:  
11/06/12

INFORMACIÓN GENERAL		DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
<b>CÁRNICAS 7 HERMANOS,S.A.</b> <b>Marca:</b> 7Hermanos <b>R.S.I:</b> ES-10.07078/TO-C.E. <b>Cif:</b> A-45049897 <b>Dirección:</b> Avda. de Madrid, 31 45940- <u>VALMOJADO</u> Toledo <b>Teléfonos:</b> 918170553, 918171088 <b>Fax:</b> 918170334 <b>E-mail.</b> <a href="mailto:carnicas@7hermanos.com">carnicas@7hermanos.com</a>		Carne deshuesada de cerdo, macerada y embutida en tripa plástica y enlatada, que es sometida a un tratamiento térmico de pasterización.  SEMICONSERVA  PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO	
<b>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO</b>		<b>DATOS DEL ENVASE</b>	
<b>Denominación de Venta:</b> CHOPPED HAM <b>Envasado:</b> Al vacío <b>Tipo de envase.</b> Lata con interior de porcelana, para uso alimenticio y bolsa plástica <b>Peso neto unitario:</b> 2.25 Kg		<b>Fabricado por lotes:</b> 6 dígitos <b>Consumir preferentemente antes:</b> 24 meses <b>Consérvese:</b> Entre 0º y 5ºC <b>Observaciones:</b> Consérvese en sitio seco No depositar directamente en el suelo Protéjase de la luz	
EMBALAJE		PALETIZACIÓN	
<b>Embalado:</b> En caja de cartón con impresión. <b>Nº Unidades por caja:</b> 6 <b>Dimensiones:</b> 32X22X24 cm <b>Peso aproximado:</b> 13.5 Kg		<b>Tipo palet:</b> Europeo 0.80 X 1.20  <b>Cajas por rellano:</b> 11 <b>Rellanos palet:</b> 4 <b>Cajas por palet:</b> 44 <b>Piezas por palet:</b> 264 <b>Altura palet:</b> 1.12 m <b>Peso neto palet aproximado:</b> 594 Kg.	
INGREDIENTES		<b>POBLACIÓN DIANA:</b>	
Carne de cerdo (70%), Agua, Almidón de Maíz, Sal, Proteína vegetal, Dextrosa, Especias, Estabilizante (E-450, E-407), Potenciador del Sabor (E-621), Antioxidantes (E-301, E-331), Conservadores (E-250, E-262) y colorante (E-120)		<b>POBLACIÓN GENERAL</b> No contiene Gluten CONTIENE PROTEINA DE SOJA No contiene Leche ni sus derivados, incluida la lactosa	
CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS		<b>VALORES NUTRICIONALES</b> (valor medio por 100g)	
Almidón (%) Azúcares (%) Fosfatos (ppmP <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) (añadidos) Nitritos (ppmNaNO <sub>2</sub> )		Valor energético: 728 kJ / 175 Kcal Proteínas: 11.5 g Hidratos de Carbono: 5 g Grasa: 12.1 g	
		<b>Criterios microbiológicos exigidos por R.D.1441/2007</b> Salmonella (u.f.c./25g) Ausencia L. monocytogenes (u.c.f./25g) Ausencia Staphylococcus Aureus (u.f.c./g) Ausencia Clost. Sulfito-Reductores (u.f.c./g) Ausencia Escherichia Coli (u.c.f./g) Ausencia Enterobacterias (u.f.c./g) Ausencia Rto. Aerobios Mesófilos (u.f.c./g) 1*10 <sup>4</sup> <b>Recomendaciones microbiológicas CENAN</b>	
EDITADO por CALIDAD		REVISADO por PRODUCCION	
		APROBADO por DIRECCION GENERAL	

La empresa puede realizar cualquier cambio en esta ficha técnica posterior a la fecha indicada sin necesidad de comunicarlo a sus clientes.