



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

## JAMON VALMO

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

Código Producto:

0011 1

Revisión: 05

Fecha: 01.02.20

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.

### PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO

Sabor suave, textura jugosa y homogénea



### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

#### Denominación de Venta:

JAMON VALMO

#### Envasado:

Al vacío

#### Tipo de envase:

Bolsa de plástico uso alimenticio

#### Peso neto unitario aproximado:

6,50kg

#### EAN13:

8421195001115

### DATOS DEL ENVASE

Fabricado por lotes: 6 dígitos

Consumir preferentemente antes: 240días

Consérvese: Entre 0º y 5ºC

Observaciones: No depositar directamente en el suelo  
Protéjase de la luz

### EMBALAJES

#### • Embalaje: 1 ud / caja

EAN14: 98421195001118

Dimensiones (mm.): 275x245x123

Unidades por caja: 1

Cajas por rellano: 11

Peso Aproximado: 6,50kg

Tara: 200,00g.

### PALETIZACIÓN NORMAL

Rellanos por pallet: 6

Cajas por pallet: 66

Piezas por pallet: 66

Altura por pallet: 0,94m

### INGREDIENTES

Jamón de Cerdo (72%), Agua, Sal, Azúcar, Estabilizantes (E-451i, E-407), Aroma, Antioxidantes (E-301, E-331), Conservadores (E-250, E-262).

### 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 VALMO

Código Producto:

0011 1

Revisión: 05

Fecha: 01.02.20

Cárnicas 7 Hermanos, S.A.

Dirección: Avda. de Madrid, 31  
45940 - VALMOJADO - ToledoTeléfonos: 918170553, 918171088  
Fax: 918170334Email: [carnicas@7hermanos.com](mailto: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: 426 kJ /101Kcal	Salmonella (u.f.c./25g)
Azúcares (%)	<1.5	Grasas: 3.3 g	Ausencia
Relación humedad/ proteína	4.13	De las cuales grasas saturadas: 1.1 g	L. monocytogenes (u.c.f./25g)
Fosfatos (ppmP2O5)	< 7500	Hidratos de carbono: 1 g	Ausencia
Nitritos (ppmNaNO2)	< 150	De los cuales azúcares: 1 g	Staphylococcus Aureus (u.f.c./g)
		Proteínas: 16.9 g	Ausencia
		Sal: 1.8 g	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*105

**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

**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
05	01/02/2020	Versión 05
01	01/01/2010	Versión Inicial del control de cambio en ERP

EDITADO POR CALIDAD

REVISADO POR PRODUCCIÓN

APROBADO POR DIRECCIÓN