

FIAMBRE DE JAMÓN DE CERDO**Formato 11x11**

SIERRA MAGINA SA

Pg. Los Olivares, parc 213-215

Jaén 23009

Tel- 953 280917- Fax- 953 281350

info@sierramaginasa.es

Nº REGISTRO SANITARIO: 10.002034/J



DENOMINACION COMERCIAL	FIAMBRE DE JAMÓN DE CERDO, FORMATO 11X11
NORMATIVA	Producto cárnico encuadrado como Fiambre dentro de la Norma de Calidad de Productos Cárnicos . Real Decreto 474/2014.
INGREDIENTES	Jamón de Cerdo (65 %), Agua, Sal, Almidón de Patata, Proteína de Soja , Sacarosa, Potenciador del sabor (E-621), Estabilizantes (E-451, E-471, E-407, E-410, E-412), Conservadores (E-250, E-262 y E-296), Antioxidantes (E-331, E-316) Colorante (E-120) y Aroma.

PRESENTACION DEL PRODUCTO	
PROCESO DE ELABORACION	Picado, Amasado y Maceración de las carnes junto con condimentos y especias. Envasado en tripa de plástico, moldeado y cocción en marmita. Producto sometido a un proceso térmico intenso para asegurar una vida comercial prolongada del producto.
PESO POR PIEZA	MOLDE BARRA RECTANGULAR DE 4 KG
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	9 meses desde la fecha de fabricación

CRITERIOS DE CALIDAD	
CRITERIOS FISICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	-REGLAMENTO CE 2073/2005. Criterios microbiológicos para Productos Alimenticios. -Reglamento CE 1169/2011. Etiquetado e Información Nutricional.
MARCA DE IDENTIFICACIÓN SANITARIA (SELLO OVAL)	10.02034/J
CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Refrigerado, a temperatura inferior a 5 °C
USO PREVISTO	Listo para consumir sin necesidad de cocinar.
O.G.M. Y ALERGENOS	-No se han empleado sustancias procedentes de OMG. -Se ha empleado soja, por lo que se advierte en el etiquetado. -Sin Gluten. -Sin Lactosa.

PRESENTACIÓN PRODUCTO FINAL	
ETIQUETADO	Se ajusta a los requisitos de la Norma General de Etiquetado Presentación y Publicidad de los Productos alimenticios. R.D. 1334/99.

SIERRA MÁGINA, S.A., Dpto. de Calidad y Seguridad Alimentaria.
Fecha de Actualización: ENERO 2019

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (datos promedios en 100 gr de producto)		
Valor Energético	770-184 kJ-kcal	
Grasas	7,53 %	
-de las cuales saturadas	2,8 %	
H. de Carbono totales	10,0 %	
-de los cuales azúcares	1,8 %	
Proteínas	10,0 %	
Sal	2,1 %	
CARATERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Olor	Aroma característico de fiambre de carne de cerdo cocido.	
Sabor	Sabor característico de fiambre de carne de cerdo cocido.	
Jugosidad	Consistente y con mordiente propio de fiambre de carne cocido.	
Salazonado	Contenido medio de sal.	
Loncheado	Fiambre fácilmente loncheable en finas hojas.	
Forma de consumo	Sin necesidad de cocinado previo.	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		
Bacterias Totales a 31 °C	Inferior a 100 ufc/gr	
<i>Enterobacteriáceas Totales</i>	Inferior a 10 ufc/gr	
<i>Escherichia coli</i>	Inferior a 10 ufc /gr	
<i>Staphylococcus coag.+</i>	Inferior a 10 ufc/gr	
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25 grs	
<i>Listerias monocytogenes</i>	Ausencia/25 grs	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
ALÉRGENOS	SE INCLUYE COMO INGREDIENTE	POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Leche o derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Huevos o productos a base de huevo	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	SI
Cereales que contengan gluten (Harina de trigo, Almidón de trigo)	NO	NO
Pescado y productos a base de crustáceos	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos, como SO2	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Altramuces y productos derivados	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

SIERRA MÁGICA, S.A., Dpto. de Calidad y Seguridad Alimentaria.
Fecha de Actualización: ENERO 2019