



ESPAÑA  
10.08318/CO  
CE



## JAMÓN GRAN RESERVA

JAMÓN GRAN RESERVA DUROC

Sin  
GLUTEN

BAJO  
contenido en  
SAL

### DENOMINACIÓN

Pieza osteomuscular que conforma la extremidad pelviana del cerdo, sometida a un proceso de salazón y curado

### INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservantes (E-252, E-250), antioxidante E-301

### MODO DE CONSERVACIÓN

Alejado de la luz, en lugar fresco y seco. Entre 18-22°. Humedad entre 65% y 75%.

### PESO APROXIMADO

> 7,5 kg

### DURABILIDAD

365 días

### FORMA DE PREPARACIÓN

Loncheado del producto mediante cuchillo

### DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Las piezas, tras ser clasificadas por pesos, se someten a un proceso de salado en la cámara de salazón, donde la sal penetra de forma progresiva. Posteriormente se inicia el proceso de curado, en primer lugar controlando las condiciones de temperatura y humedad en secaderos, durante unos cuatro meses y seguidamente en bodegas bajo condiciones de humedad y temperaturas naturales hasta completar el proceso, comprendiendo el mismo un mínimo de 21 meses. Finalmente las piezas son envasadas para su venta.

**Uso esperado** Alimentación adultos y niños a partir de 2 años.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Color</b>	Entre rojo y rojo púrpura, de aspecto uniforme y homogéneo y con una grasa entre blanca y amarillenta brillante
<b>Olor</b>	Aroma suave, sin olores anómalos y con una grasa aromática
<b>Sabor</b>	Sabor suave, delicado y poco salado
<b>Textura</b>	Poca fibrosa, no es pastosa, ni se reblandece, soliendo ser piezas homogéneas y sin corteza, con una grasa firme en la zona muscular y ligeramente depresible en la zona del tejido adiposo

### Características microbiológicas

Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

**Alérgenos** No presenta

**OGM** No contiene

### Características físico - químicas

Humedad (%)	< 57
Nitratos (mg/kg NO <sub>3</sub> Na)	< 250
Nitritos (mg/kg NO <sub>2</sub> Na)	< 50
Cloruros (% NaCl)	< 15
pH	5.4 - 5.8
Actividad de agua	< 0.92

### VALORES NUTRICIONALES

por 100 g

Valor energético	212 kcal/887 kJ
Grasas	10.0 g
De las cuales saturadas	3.2 g
Hidratos de carbono	0.6 g
De los cuales azúcares	< 0.1 g
Proteínas	30 g
Sal	2.9 g

### CAJAS

Unidades	Peso	Tara caja	Largo	Ancho	Alto
2	7-8 kg	580 g	800 mm	290 mm	160 mm

### PALETS

Unidades	Cajas/fila	Filas	Cajas/palet
80	4	10	40