



Fundada en 1940



ESPAÑA
10.08318/CO
CE



8 425402 176795



JAMÓN GOURMET GRAN SELECCIÓN

JAMÓN GOURMET GRAN SELECCIÓN

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	MODO DE CONSERVACIÓN	PESO APROXIMADO
Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservantes (E-252, E-250), antioxidante E-301	Alejado de la luz, en lugar fresco y seco. Entre 18-22º. Humedad entre 65% y 75%.	> 7,5 kg
	DURABILIDAD	
	365 días	
FORMA DE PREPARACIÓN	Loncheado del producto mediante cuchillo	

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Las piezas procedentes de cerdos de campo, alimentados a base de bellota, 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 36 meses. Finalmente las piezas son envasadas para su venta.

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	De rosa a rojo púrpura, y aspecto al corte con grasa infiltrada en la masa muscular, brillante de coloración blanco-amarillenta.
Olor	Aroma agradable y característico.
Sabor	Sabor delicado de poco salado a dulce.
Textura	De consistencia poco fibrosa y alta friabilidad, grasa untuosa y consistente.

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

Alérgenos	No presenta
OGM	No contiene

Características físico - químicas	
Humedad (%)	< 55
Nitratos (mg/kg NO3Na)	< 250
Nitritos (mg/kg NO2Na)	< 50
Cloruros (% NaCl)	< 15
pH	5.4 - 5.8
Actividad de agua	< 0.92

VALORES NUTRICIONALES	por 100 g
Valor energético	430 kcal/1788 kj
Grasas	32.9 g
De las cuales saturadas	11 g
Hidratos de carbono	5.1 g
De los cuales azúcares	< 0.1 g
Proteínas	28.5 g
Sal	2 g

CAJAS					
Unidades	Peso	Tara caja	Largo	Ancho	Alto
2	7.5-8 kg	580 g	800 mm	290 mm	160 mm

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