



Fundada en 1940



JAMÓN GOURMET SELECCIÓN

Sin GLUTEN

BAJO contenido en SAL

JAMÓN GOURMET SELECCIÓN

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 18-22º. Humedad entre 65% y 75%.

PESO APROXIMADO

> 7,5 kg

DURABILIDAD

365 días

FORMA DE PREPARACIÓN

Loncheado del producto mediante cuchillo



ESPAÑA 10.08318/CO CE



8 425402 176894

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Las piezas procedentes de cerdos de campo, alimentados a base de cereales, pastos y 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 33- 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)	< 5
pH	5.4 - 5.8
Actividad de agua	< 0.92

VALORES NUTRICIONALES

por 100 g

Valor energético	304 kcal/1272 kj
Grasas	19,3 g
De las cuales saturadas	6,8 g
Hidratos de carbono	0,1 g
De los cuales azúcares	< 0,1 g
Proteínas	32,2 g
Sal	2,9 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