



Fundada en 1940



ESPAÑA
10.08318/CO
CE

8 425402 176733



UN QUART DU JAMBON DESSOSÉ ET POLI RÉSERVE

**Sans
GLUTEN**

**BAS
contenu en
SEL**

JAMBON RÉSERVE DUROC DESOSSÉ EMBALLÉ SOUS VIDE

DÉNOMINATION

Pièce musculosquelettique correspondant à l'extrémité pelvienne du porc, soumise à un traitement par salaison et affinage préalable au désossage.

INGRÉDIENTS	MODE DE CONSERVATION	POIDS APPROXIMATIF	MODE DE PRÉPARATION
Jambon de porc, sel, sucre, conservateurs (E-252, E-250), antioxydant E-301	0 - 5°C DURÉE 365 jours	5 - 6 kg	Découpe du produit en tranches fines, au moyen d'un couteau ou d'une machine appropriée, 20 minutes après qu'il ait été retiré de son emballage pour sa consommation

DESCRIPTION DU TRAITEMENT

Après leur classification par poids, les pièces, sont soumises à un processus de salage dans la chambre de salaison, où le sel pénètre de manière progressive. Puis vient le processus d'affinage, tout d'abord au moyen du contrôle des conditions de température et d'humidité dans les séchoirs, sur une durée de quatre mois et, postérieurement, dans des caves présentant des conditions d'humidité et de température naturelles, jusqu'au terme du traitement, qui s'étend au minimum sur 16 mois. Finalement les pièces sont désossées et emballées pour la vente.

Consommation recommandée Alimentation adultes et enfants à partir de 2 ans

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Entre rouge et rouge pourpre, à aspect uniforme et homogène et avec de la graisse brillante, entre blanche et jaunâtre
Odeur	Arôme doux, sans odeurs anormales et avec une graisse aromatique
Saveur	Saveur douce, délicate et peu salée
Texture	Peu fibreuse, non pâteuse, ni ramollie ; il s'agit normalement de pièces homogènes, sans croute, présentant une graisse ferme dans la zone musculaire et légèrement compressible dans la zone du tissu adipeux.

Caractéristiques microbiologiques	
Salmonella ssp	Absente dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absente dans 25 g

Caractéristiques physiques et chimiques	
Humidité (%)	< 57
Nitrates (mg/kg NO3Na)	< 250
Nitrites (mg/kg NO2Na)	< 50
Chlorures (% NaCl)	< 15
pH	5.4 - 5.8
Activité eau	< 0.92

VALEURS NUTRITIONNELLES		pour 100 g
Valeur énergétique	212 kcal/887 kj
Graisses	10.0 g
dont saturées	3.2 g
Hydrates de carbone	0.6 g
dont sucres	< 0.1 g
Protéines	30 g
Sel	2.9 g

Allergènes	Aucun
OGM	Aucun

CAISSES					
Unités	Poids	Tare caisse	Longueur	Largeur	Hauteur
2 (pièces entières) 4 (1/2 pièce)	10 - 12 kg	480 g	800 mm	290 mm	130 mm

PALETTES			
Unités	Caisnes/ rangée	Rangées	Caisnes/ palette
384	4	12	48

www.juandelvalle.es

JUAN DEL VALLE PINEDA, S.L. · Ctra. El Viso, s/n - Tel.: +34 95714 20 43 - Hinojosa del Duque (Córdoba)