



Fundada en 1940



ESPAÑA
10.08318/CO
CE



MEDIO DESHUESADO DE JAMÓN GRAN RESERVA

Sin GLUTEN

BAJO contenido en SAL

JAMÓN GRAN RESERVA DUROC DESHUESADO ENVASADO AL VACIO

DENOMINACIÓN

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

INGREDIENTES	MODO DE CONSERVACIÓN	PESO APROXIMADO	FORMA DE PREPARACIÓN
Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservantes (E-252, E-250), antioxidante E-301	0 - 5°C	5 - 6 kg	Loncheado del producto, mediante cuchillo o máquina apropiada, tras abrir el envase 20 minutos antes de su consumo
	DURABILIDAD		
	365 días		

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

Color	Entre rojo y rojo púrpura, de aspecto uniforme y homogéneo y con una grasa entre blanca y amarillenta brillante
Olor	Aroma suave, sin olores anómalos y con una grasa aromática
Sabor	Sabor suave, delicado y poco salado
Textura	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		Características físico - químicas		VALORES NUTRICIONALES	
				por 100 g	
Salmonella ssp	Ausencia en 25 g	Humedad (%)	< 57	Valor energético	212 kcal/887 kj
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Nitratos (mg/kg NO ₃ Na)	< 250	Grasas	10.0 g
		Nitritos (mg/kg NO ₂ Na)	< 50	De las cuales saturadas	3.2 g
		Cloruros (% NaCl)	< 15	Hidratos de carbono	0.6 g
		pH	5.4 - 5.8	De los cuales azúcares	< 0.1 g
Alérgenos	No presenta	Actividad de agua	< 0.92	Proteínas	30 g
OGM	No contiene			Sal	2.9 g

CAJAS					
Unidades	Peso	Tara caja	Largo	Ancho	Alto
2 (piezas enteras)	10 - 12 kg	480 g	800 mm	290 mm	130 mm
4 (1/2 piezas)					

PALETS			
Unidades	Cajas/fila	Filas	Cajas/palet
192	4	12	48

www.juandelvalle.es