



Fundada en 1940

ESPAÑA
10.08318/CO
CE



MEDIO DESHUESADO RESERVA

BAJO
contenido en
SAL

JAMÓN 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-300	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 16 meses. Finalmente las piezas son envasadas para su venta.

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
		Actividad de agua	< 0.92	Proteínas	30 g
				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 (½ piezas)					

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

www.juandelvalle.es