



ESPAÑA
10.08318/CO
CE

8 425402 176719



JAMÓN GRAN RESERVA LONCHEADO

JAMÓN GRAN RESERVA DUROC
LONCHEADO ENVASADO AL VACIO

**BAJO
contenido en
SAL**

DENOMINACIÓN

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

| 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 | 120 - 130 g/sobre | Consumo directo del producto, tras abrir el envase 20 minutos antes del mismo |
| | 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.

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 | |
|---------------------------------|------------------|
| Salmonella ssp | Ausencia en 25 g |
| Listeria monocytogenes | Ausencia en 25 g |

| Características físico - químicas | |
|-----------------------------------|-----------|
| Humedad (%) | < 57 |
| 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 | 212 kcal/887 kj |
| Grasas | 10.0 g |
| De las cuales saturadas | 3.2 g |
| Hidratos de carbono | 0.6 g |
| De los cuales azúcares | < 0.1 g |
| Proteínas | 30 g |
| Sal | 2.9 g |

| | |
|------------------|-------------|
| Alérgenos | No presenta |
| OGM | No contiene |

| CAJAS | | | | | |
|-----------|----------|-----------|--------|--------|-------|
| Unidades | Peso | Tara caja | Largo | Ancho | Alto |
| 15 sobres | 1,950 kg | 120 g | 300 mm | 200 mm | 95 mm |

| PALETS | | | |
|----------|------------|-------|-------------|
| Unidades | Cajas/fila | Filas | Cajas/palet |
| 3840 | 16 | 15 | 240 |