



REVISION	2
DATE	29/06/2021

DESCRIPTION	JAMBON SERRANO GRAN RESERVE DESOSSÉ
GTIN 13	8423610056403
GTIN 14	98423610056406
RÉFÉRENCE	25640-1
DÉNOMINATION LÉGALE DU PRODUIT	JAMBON SERRANO
CATÉGORIE	GRAN RESERVA
SÉCHAGE	>18 MESES
MARQUE	LOS BERONES
REGISTRE SANITAIRE (N° RGSEAA)	10.00234/LO
CERTIFICATION	CERTICAR, S.L., CP/ETG JS/001/19

DONNÉES LOGISTIQUES

PIÈCE	
POIDS DU EMBALLAGE (kg)	0,05
POIDS NET (kg approx)	5,5
POIDS BRUT (PRODUIT) (kg)	5,55
HAUT (cm)	35
LONGUEUR (cm)	25
LARGEUR (cm)	9
EMBALLAGE / BOÎTE	
PIÈCES / CAISSE	2
POIDS CAISSE (kg)	0,467
POIDS BRUT (CAISSE + PIÈCE) (kg)	11,6
HAUT (cm)	22
LONGUEUR (cm)	29,5
LARGEUR (cm)	39,5

PALETTE	
PIÈCES / PALETTE	128
CAISSES / PALETTE	64
COUCHES / PALETTE	8
CAISSES / COUCHE	8
POIDS BRUT (PALETTE + CAISSES + PRODUIT) (kg)	768,3
HAUT (cm)	188
LONGUEUR (cm)	80
LARGEUR (cm)	120

DONNÉES TECHNIQUES

MATIÈRE PREMIÈRE ET INGRÉDIENTS	
Ingrédients: Jambon de porc*, sel, sucre, conservateurs (E-252 et E-250) et antioxydant (E-301). *Duroc 50%	
ORIGINE	Espagne
ALLERGÈNES (Selon le Règlement 1169/2011, Annexe II)	Pas contiens
OGM	Pas contiens
ELABORATION	
Pression et moulé – Salage – Laver et brossage – Repos – Séchage / Maturation – Vieillessement - Désossé et moulage – Emballage – Étiquetage et mettre en boîte – Expédition du produit	
IRRADIATION	
Le produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a pas été soumis à une irradiation pendant le processus de fabrication.	
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Salmonella (ufc/25g)	Absence
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤10
Entérobactéries (ufc/g)	≤1x10 ³
E. coli (ufc/g)	≤100
Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)	≤100
Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)	≤100
CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEMIQUES	
Humidité	<57 %
Salure	<15% NaCl
Nitrites (ppm)	<250 ppm
Nitrates (ppm)	<100 ppm
aw	<0,92
Ph	6±0,5
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Produit de consistance ferme, peu fibreuse et sans pâteux ni ramollissement. Couleur caractéristique du rose au violet sur le côté maigre et aspect brillant de la graisse. Coupe homogène. Non sec vers l'extérieur. Viande de saveur délicate, peu salée et arôme agréable et caractéristique, sans aucune odeur ou goût anomaux détectés.	
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100G	
Énergie	1180kJ / 284 kcal
Graisses	21,1 g
Dont: saturés	7,0 g
Glucides	0,2 g
Dont: sucres	0,1 g
Fibre alimentaire	-
Protéines	23,3 g
Sel	3,4 g
PRESENTATION	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Sac plastique sous vide
EMBALLAGE SECONDAIRE	Caisse en carton ARTYSAN
DATE DE CONSOMMATION RECOMMANDÉE	
365 jours après la date de conditionnement indiquée comme jour, mois et année.	
CONDITIONS DE CONSERVATION	TRANSPORT
Conserver au frais entre 0°C et 5°C.	Réfrigéré
CONDITIONS D'UTILISATION	
Consommation directe.	