



FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT
JAMONES EL CASTILLO, S.A.

Révision 03
Date : 01.01.20
Page 1 de 2

JAMBON DE CEBO IBÉRIQUE DÉSOSSÉ (REF. 6030)

RÈGLEMENT DE RÉFÉRENCE :

Règlement (CE) n ° 853/2004 et 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 Avril 2004, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ; **DÉCRET ROYAL 640/2006 du 26 mai**, fixant les conditions d'application des dispositions communautaires en matière d'hygiène ; **RÈGLEMENT (CE) No 1441/2007 DE LA COMMISSION du 5 Décembre 2007** modifiant le **RÈGLEMENT (CE) n ° 2073/2005** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ; **RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 Octobre 2011** sur l'information alimentaire aux consommateurs ; **DÉCRET ROYAL 2220/2004 du 26 Novembre**, modifiant la règle générale de l'étiquetage, la présentation et la publicité des denrées alimentaires, approuvé par **R.D. 1334/1999** ; **DÉCRET ROYAL 4/2014, du 10 Janvier**, par lequel la norme de qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et le filet de porc ibérique est approuvée.

COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Jambon de porc ibérique cebo 50%, sel, saccharose, conservateur (E-250 et E-252), antioxydant (E-301).

Conditions de conservation :

Garder au frais (2°-10°C)

Péremption :

À consommer de préférence 183 jours à partir de la date de fin du processus.

Description technique :

Morceau du centre de jambon de cebo ibérique, désossé, entier, sous vide. En maille.

50 % race ibérique

Poids entre 5 - 6 kg

Affinage moyen 24 mois.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : caractéristique du jambon ibérique

Senteur : agréable et caractéristique

Couleur : rougeâtre affiné.

CHIMIQUES :

PH : max 7 %

Aw : 0,87

Nitrates (résiduel) : max. 250 ppm

Nitrites (résiduel) : max. 100 ppm

Chlorures : max. 5 %

MICROBIOLOGIQUES :

E. Coli : 100 ufc/g

Salmonelle : absence 25 g

S. Aureus : 100 ufc/g

Clostridium sulphite réduc. : 100 ufc/g

Lysteria Monocytogenes : absence 25 g



FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT
JAMONES EL CASTILLO, S.A.

Révision 03
Date : 01.01.20
Page 2 de 2

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

Valeurs moyennes 100 g

Énergie	1270 KJ/305 Kcal
Matières grasses :	18,4 g
dont : acides gras saturés	6,4 g
Glucides :	0
dont : sucres	0
Protéines	29 g
Sel	4,5 g

INFORMATION ALLERGÈNES ET OGM :

Tous nos produits sont libres de substances allergènes et d'organismes génétiquement modifiés, ce qui est également certifié par nos fournisseurs.

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES :

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	PALETTISATION
Boîte : Dimensions de la boîte (L x L x H mm) : 504 x 113 x 264 Poids net de la boîte : 5-6 kg environ Pièces par boîte : 2 EAN 13 : 84 30919 06030 7	Type de palet : européen (120 x 80 cm) N° de boîtes par niveau : 6 N° de niveaux : 12 Poids total : 430 kg environ Hauteur totale : 1,60 m

IMAGE :

