



## PRODUKTPASS

Seite  
1/2

Stand: 01.01.2025

- Artikel-Nr. 1900 / 1901
- SERRANO RESERVA SB

<b>Artikelnummer</b>	1900
<b>Artikelbezeichnung</b>	SERRANO RESERVA SB500
<b>Reifezeit</b>	14 Monate
<b>Produktbeschreibung</b>	In Scheiben gefächert, Scheibenstärke ca. 0,6 mm, Interleaver, Minimum 36 Scheiben pro Schale Serrano Schinken. Herstellung nach der Vorschriften der EU für „Garantiert Traditionelle Spezialität“ (g.t.S./ETG)
<b>Zutaten</b>	spanischer Schweineschinken, Meersalz, Saccharose, Konservierungsstoffe (E-250. E-252), Antioxidationsmittel (E-301)
<b>Stückgewicht</b>	500 g egalisiert

### NÄHRWERTE / durchschnittlich pro 100 g

Brennwerte	828 kJ / 198 Kcal
Fett	9,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,6 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	29,0 g
Salz	4,0 g

<b>Lagertemperatur</b>	2° - 10° C
<b>MHD ab Verpackung</b>	180 Tage
<b>EAN13</b>	8 430919 019008
<b>Verpackung</b>	In Schalen unter Schutzatmosphäre
<b>Einheiten in Karton</b>	8 Schalen
<b>Einheiten in Palette</b>	6 Lagen x 15 Kartons = 90 Kartons



## PRODUKTPASS

Seite  
2/2

Stand: 01.01.2025

- Artikel-Nr. 1900 / 1901
- SERRANO RESERVA SB

### Erklärung zu allergenen Zutaten bei Fleischprodukten

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X
Fisch und Fischerzeugnisse		X
Eier und Eierzeugnisse		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Kuhmilch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccannus, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in der einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO 2 angegeben.		X
Schalen- und Krustentiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X

### GVO-Erklärung

Das Produkt und die dafür verwendeten Zutaten und Rohstoffe sind frei von genetisch veränderten Organismen.

Ebenfalls ist eine unbeabsichtigte Kontaminierung mit anderen GVO-Produkten bei uns im Betrieb auszuschließen, da wir keine Produkte, bei denen eine GVO-Gefährdung bekannt ist im Haus haben oder verarbeiten.

Durch entsprechende schriftliche Bestätigungen unserer Vorlieferanten wurde uns bescheinigt, dass die von Ihnen gelieferten Vorprodukte frei von genetisch veränderten Organismen sind.

Wir verpflichten uns, unseren Kunden unverzüglich eine Änderung- bzw. Widerrufsmitteilung zu machen, sobald Abweichungen vom Sachverhalt dieser Erklärung oder den Erklärungen unserer Vorlieferanten eintreten.



## technical sheet

page 1/2  
date 01.01.25

### 1507 SERRANO RESERVA ½ BL

<b>Article number</b>	1507
<b>Article name</b>	SERRANO RESERVA ½ BL
<b>Maturation time</b>	14 months
<b>Product description</b>	Block shape, 1/2 block, skinless, low fat, polished. Spanish Serrano ham. Produced according to EU regulations for "Traditional Specialty Guaranteed" (TSG/ETG).
<b>Ingredients</b>	Spanish pork ham, sea salt, sucrose, conservative (E250 and E252), antioxidant (E301).
<b>Unit weight</b>	Approx. 2,0 – 2,5 kg
<b>Other</b>	This Serrano ham complies with applicable EU law. Manufactured in accordance with Directive 1999/2/EC and free from ionizing radiation treatment. Country of origin: Spain

<b>Calorific values</b>	<b>Ø b y 1 0 0 g</b>	827,80 kJ / 197,6 kcal
<b>Carbohydrates</b> of which sugar		0,0 0,0
<b>Fat</b> of which saturated		9,6 g 5,65 g
<b>Protein</b>		29 g
<b>Salt</b>		4,0 g

<b>Storage temperature</b>	2° - 10° C
<b>Best before from packaging date</b>	210 days
<b>Best before delivery date</b>	minimum 180 days
<b>EAN / GTIN</b>	84 30919 01507 9
<b>Packaging</b>	vacuum
<b>Units in carton / carton weight</b>	4 pieces / approx. 8,70 kg / 530x240x300 mm



## technical sheet

page 2/2  
date 01.01.25

### 1507 SERRANO RESERVA ½ BL

#### Cases in Pallet Information

Number of layers	6
Cases per layer	8
Total cases per pallet	48
Total weight	approximate 420,0 kg

#### **Declaration on allergenic ingredients in meat products**

This Serrano ham is free of any allergenic substances

#### GMO Declaration

This product and the ingredients and raw materials used are free of genetically modified organisms.

Likewise, unintentional contamination with other GMO products can be ruled out in our facility, as we do not have or process any products known to pose a GMO hazard.

We have received written confirmation from our suppliers that the preliminary products you supply are free of genetically modified organisms.

We undertake immediately to notify our customers of any changes or revocations as soon as any. We undertake to immediately notify our customers of any changes or revocations as soon as any deviations from the facts of this declaration or the declarations of our suppliers occur.





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

Révision 03  
Date: 01.01.25  
Page 1 de 2

**Ref. 1507 SERRANO RESERVA 1/2 BL**

**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**; **Arrêté du 16 juillet 1992 par lequel le cachet à l'encre est inclus parmi les méthodes de marquage des jambons et des épaules séchés. Recommandation du Centre national pour l'alimentation et la nutrition (CENAN).**

**COMPOSITION DU PRODUIT**

**Ingrédients :**

Jambon de porc, 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 :**

Centre de Jambon Serrano, en moitiés, raffiné et sans peau, sous vide. En maille.

Salage à sec avec du sel marin.

Poids entre 2 - 2,5 kg

Affinage naturel et contrôlé.

Affinage moyen 14 mois. Produit avec label STG.

**CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT**

**ORGANOLEPTIQUES :**

**Aspect :** Caractéristique du jambon séché.

**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: 01.01.24  
Page 2 de 2

**INFORMATION NUTRITIONNELLE :**

*Valeurs moyennes 100 g*

Énergie	827,80 KJ/197.60 Kcal
Matières grasses :	9,6 g.
dont : acides gras saturés	5,65 g.
Glucides :	0
dont : sucres	0
Protéines	29 g
Sel	4 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 :**

<b>CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE</b>	<b>PALETTISATION</b>
<b>Boîte :</b> Dimensions de la boîte (L x L x H mm) : 530x240x300 Poids net de la boîte : 8,5 – 9,0 kg environ Pièces par boîte : 4 EAN 13 : 84 30919 01507 9	Type de palet : européen (120 x 80 cm) N° de boîtes par niveau : 8 N° de niveaux : 6 Poids total : 420 kg environ Hauteur totale : 1,50 m

**IMAGE :**

