



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

révision 21811 - A

Date d'entrée en vigueur: 21/07/2021

Pag. 1 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 12940

(131651 - 1)

21/07/2021

12940 - JAMBON SERRANO 7,25 KG VACIO 2 PZA_CAJA

1 CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition: JAMBON SERRANO

Caractéristiques: JAMBON SEC CONDITIONNE SOUS VIDE.

Poids: 7,25 Variable

Caractéristiques:

- Produit sujet à dessiccation.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

révision 21811 - A

Date d'entrée en vigueur: 21/07/2021

Pag. 2 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 12940

(131651 - 1)

21/07/2021

12940 - JAMBON SERRANO 7,25 KG VACIO 2 PZA_CAJA

2 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1 INGRÉDIENTS

JAMBON SEC.

Ingrédient: Jambon de porc (145 g de jambon de porc pour obtenir 100 g de produit fini), sel. Conservateur: Nitrate de potassium.

2 INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeur énergétique: 954 kJ (228 kcal)

Graisses (g).....: 12,5
Dont acides gras saturés.....: 4,6
Glucides (g).....: 0,0
Dont sucres (g).....: 0,0
Protéines (g).....: 30,0
Sel (g).....: 5,0

3 ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

	Valeur moyenne	Tolérance
Humidité %.....:	50,0%	< 60,0%
Protéine %.....:	30,0%	> 24,0%
Graisses %.....:	12,5%	< 15,0%
Glucides %.....:	0,0%	< 0,5%
Sucres %.....:	0,0%	< 0,5%
NaCL %.....:	5,0%	< 6,0%

4 ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Aerobios mesófilos revivificables ufc/g: < 1.000.000
Enterobacterias.u.f.c/g.....: < 100
Clostridium-sulfito reductores.u.f.c/g.....: < 100
Salmonella.u.f.c/25g.....: ABSENCE
Listeria monocytogenes.u.f.c/g.....: < 100
St. Aureus u.f.c./g.....: < 100

5 CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec.

6 À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT DATE LIMITE DE CONSOMMATION

365

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

révision 21811 - A

Date d'entrée en vigueur: 21/07/2021

Pag. 3 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 12940

(131651 - 1)

21/07/2021

12940 - JAMBON SERRANO 7,25 KG VACIO 2 PZA_CAJA

7 MARQUE D'IDENTIFICATION





ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

révision 21811 - A

Date d'entrée en vigueur: 21/07/2021

Pag. 4 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 12940

(131651 - 1)

21/07/2021

12940 - JAMBON SERRANO 7,25 KG VACIO 2 PZA_CAJA

3 INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

1 INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Gluten.....Absence, < 20 ppm

Crustacés.....Absence

Oeufs.....Absence

Poissons.....Absence

Arachides.....Absence

Soja.....Absence

Lait.....Absence

Fruits à coque.....Absence

Céleri.....Absence

Moutarde.....Absence

Graines de sésame.....Absence

Anhydride sulfureux.....Absence, < 10 ppm.

Mollusque.....Absence.

Lupin.....Absaence.

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

révision 21811 - A

Date d'entrée en vigueur: 21/07/2021

Pag. 5 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 12940

(131651 - 1)

21/07/2021

12940 - JAMBON SERRANO 7,25 KG VACIO 2 PZA_CAJA

4 RECOMMANDATIONS POUR LE CONSOMMATEUR

1 CONDITIONS D'UTILISATION

- A conserver dans un endroit frais et set (<18°C)