

	MANUAL DE FICHAS TECNICAS	CÓDIGO: FT. 11510
	JAMON DE PATO CURADO EN LONCHAS (B. VACIO 50 G.)	REV. Nº: 2 FECHA: 06-09-2019 Página 1 de 3

DENOMINACION: JAMON DE PATO CURADO EN LONCHAS (B. VACIO 50 G.)

CODIGO: 11510 EAN: 8410652300366

DEFINICIÓN: Derivado cárnico crudo madurado (RD. 474/2014 POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD DE DERIVADOS CÁRNICOS)

aW: 0.8

FABRICANTE: Delicass Sdad. De Alimentación, S.A. Barrio Legina s/n 48195 LARRABETZU (BIZKAIA)

www.delicass.com

Registro Sanitario: 10.07090/BI

1.-CONTENIDO

INGREDIENTES	MAGRET DE PATO , SAL, PIMIENTA, AZÚCAR, ANTIOXIDANTE (E-316) Y CONSERVADORES E-250 y E-252
PESO NETO	50 g

2.-CONTINENTE

ENVASE :	<u>BANDEJA DORADA RECTANGULAR</u>	(Z35002)
	MATERIAL :	CARTON
	DIMENSIONES :	125 x 200 mm
	<u>BOBINA TAPA POLYSKIN JAMON FS.930 (M34021)</u>	
	MATERIAL	PE/EVOH/PEP
	<u>BOBINA BASE POLYSKIN JAMON FS.930 (M34022)</u>	
MATERIAL	PE/EVOH/PE	

3.-FORMATO

CONSERVACION :	ENTRE 0-4°C
VIDA ÚTIL :	120 DÍAS

4.-ESPECIFICACIONES QUIMICAS

E-250	150 ppm
E-252	150 ppm
E-316	500 ppm

REGLAMENTO (UE) No 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

	MANUAL DE FICHAS TECNICAS	CÓDIGO: FT. 11510
	JAMON DE PATO CURADO EN LONCHAS (B. VACIO 50 G.)	REV. Nº: 2 FECHA: 06-09-2019 Página 2 de 3

Cereales que contengan gluten	NO	Frutos de cáscara (concretar)	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos derivados	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuete	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/l)	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO

REGLAMENTO Nº 1169/2011 SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE NI ESTÁ COMPUESTO, NI HA SIDO PRODUCIDO A PARTIR DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS, POR LO QUE ESTÁ LIBRE DE OMGs

Reglamento nº1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE

5.-ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes, : 100 ufc/g. n=5 y c=0

FUENTE LEGISLATIVA : Reglamento CE 2073/2005 *Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios*

6.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO GRAL :LAS LONCHAS PRESENTAN UN COLOR ROJIZO MOSTRANDO LAS FIBRAS DE MUSCULO.
PRESENTAN UNA VETA EXTERIOR DE GRASA

TEXTURA : FIBROSA EN EL MUSCULO Y UNTUOSA EN LA GRASA.

OLOR : CARACTERISTICO A JAMON.

SABOR : INTENSO, APRECIANDOSE EL AROMA DE LA PIMIENTA

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS APROXIMADOS POR 100g	
Valor energético	1715 kJ / 414 kcal
Grasas	35 g
De los cuales ácidos grasos saturados	12 g
Hidratos de carbono	0 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	26 g
Sal	4 g

	MANUAL DE FICHAS TECNICAS	CÓDIGO: FT. 11510
	JAMON DE PATO CURADO EN LONCHAS (B. VACIO 50 G.)	REV. Nº: 2 FECHA: 06-09-2019 Página 3 de 3

8.- PRESENTACIÓN



9.- ORIGEN

Criado y sacrificado en España.

10.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

EL PRODUCTO ESTÁ LISTO PARA SU CONSUMO DIRECTO.

VER SUGERENCIAS DE DEGUSTACIÓN EN EL PROPIO ENVASE.

11. CONSUMIDORES DESTINATARIOS

El destino de estos productos es la población en general . Además por no contener en su composición ningún alérgeno es apto entre otros, para su consumo por los celíacos.

- **SIN GLUTEN**
- **SIN HUEVO**
- **SIN LECHE**
- **SIN LACTOSA**

12. SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El producto debe transportarse en refrigeración a máximo 4°C.