

Corteza de jamón

Aprobado por el Dep. de Calidad y Seguridad Alimentaria
 Approved by Food and Quality Department

Ed.4

DESCRIPCIÓN/ Description
Cortezas de cerdo fritas.
Fried pork rinds
Ingredientes: corteza de cerdo, grasa de cerdo y sal
Ingredients: pork rind and pork fat, salt.
Fabricado por: Cárnicas Muñoz Sanchez. SL
Made for: Cárnicas Muñoz Sánchez SL

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y USO
Conservation and use conditions
Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar directa.
Store in a cool and dry place. Keep out of direct light.
ALERGENOS/ Allergens

	INGREDIENT E INGREDIENT	EN PLANTA/ In factory
Gluten (<20ppm)	NO	NO
Crustáceos/ Crustaceans	NO	NO
Huevos/ Eggs	NO	NO
Pescado / Fish	NO	NO
Cacahuets / Peauts	NO	NO
Soja/ Soybeans	NO	NO
Leche/Milk	NO	NO
Frutos de cáscara/Shell nuts	NO	NO
Apio/ Celery	NO	NO
Mostaza/ Mustard	NO	NO
Sésamo / Sesame	NO	NO
Anhidrido sulfuroso > 10 mg/kg expresado como SO2.*I Sulphur dioxide and sulphites>10mg/kg	NO	NO
Altramuces/ Lupin	NO	NO
Moluscos/ Molluscs	NO	NO

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic
characteristics**

Color/ Colour	Amarillo típico y uniforme/ <i>Typical and uniform yellow</i>
Olor/ Odor	Característico del adobo/ <i>Characteristic of the marinade</i>
Textural/ Texture	<i>Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ Crispy, adequate hardness, slightly oily</i>
Sabor/ Flavour	<i>Característico a la corteza / Characteristic of pork rind, with aromas from the marinade</i>
Tamaño/ Side	<i>Tamaño antes de deshidratado 3-8cm/ Side before dehydrated 3-8cm</i>

OMG-IRADIACION/GMO Irradiation
Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación
No genetically modified components, nor subjected to irradiation treatments
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Physicochemical Characteristics
Límite admisible
Allowable limit
Humedad/ Humidity

Max. 3,5%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <i>Microbiological Characteristics</i>	Límite admisible <i>Allowable limit</i>
Rto. Enterobacterias	10 ufc/g
E. Coli	5*10 ³ ufc/g
Salmonella	No detectado/25g <i>Not detected/25g</i>
Listeria Monocitogenes	No detectado/25g <i>No detected/25g</i>

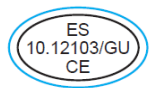
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100G/ Nutritional
declaration per 100g**

Valor Energético/ Energy	2272kj/ 543kcal
Grasa/ Fats	31g
De las cuales saturadas/ of which saturates	13g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	<0.5g
De los cuales azúcares/ of wich sugars	<0.5g
Proteínas/ Protein	67g
Sal/ Salt	2g

	TIPO DE ENVASE <i>Package</i>	GRAMAJE/ <i>Weight</i>	VIDA ÚTIL/ <i>Self life</i>
PRESENTACIÓN <i>Packaging</i>	Bolsas con atmosfera protectora/ Bag with protective atmosphere	500g, 1000g	3 meses/ <i>months</i>
	Botes con atmosfera protectora termosellados/ Cups whit protective atmosphere	75g	3 meses /3 <i>months</i>

RESIDUOS Y CONTAMIANES/ Contaminants
**Cumplimiento de la legislación vigente. Compliance whit
legislation**
**Realizando controles sistemáticos en laboratorios
autorizados/ Made analyzes in authorized laboratorios.**


tendilla



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-05

Corteza de jamón

F. Emisión 01/07/15

F. Edición 18/06/20

Aprobado por el Dep. de Calidad y Seguridad Alimentaria
Approved by Food and Quality Department

Ed.4

HISTORICO DE CAMBIOS

Ed.1	01/07/2015	Primera edición
Ed.2	08/08/2017	Se incluye la variación posible de la información nutricional.
Ed.3	13/09/2018	Cambio de formato
Ed.4	18/06/2020	Se incluye traducción en ingles. Se elimina la variación nutricional