

Anillos de Jamón picantes

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

DESCRIPCIÓN/ Description

Cortezas de jamón de cerdo fritas.

Fried ham pork rinds

Ingredientes: corteza y tocino de cerdo, sal, pimentón, ajo, pimienta, orégano y oleoresina

Ingredients: pork rind and pork fat, salt, paprika, garlic, pepper, oregano and spicy oleoresin

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
Cacahuetes / Peanuts	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*/Sulphur dioxide and sulphites>10mg/kg	NO	NO
Altramuces/ Lupin	NO	NO
Moluscos/ Molluscs	NO	NO

***El ajo presenta sulfitos de forma natural, sus concentraciones en producto final no exceden 10 mg/kg de SO₂**

Garlic has naturally sulphites, its concentrations in the final product do not exceed 10 mg / kg SO₂

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic characteristics

Color/ Colour	Amarillo típico y uniforme/ Typical and uniform yellow
Olor/ Odor	Característico del adobo / Characteristic of the marinade
Textura/ Texture	Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ Crispy, adequate hardness, slightly oily
Sabor/ Flavour	Característico de los anillos de jamón, con aromas procedentes del adobo/ Characteristic of pork rinds, with aromas from the marinade.
Tamaño/ Side	Tamaño antes de deshidratado 3-8cm/ Side before dehydrated 3-8cm

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 Microbiological Characteristics

Límite admisible
Allowable limit

Rto. Enterobacterias

10 ufc/g

E. Coli

5*10³ ufc/g

Salmonella

Ausencia/25g
Absence/25g

Listeria Monocitogenes

Ausencia/25g
Absence/25g

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

Valor Energético/ Energy	2232kj/534kcal
Grasa/ Fats	30g
De las cuales/ of which	
saturadas/Saturates	11g
monoinsaturads/mono-unsaturates	15g
poliinsaturados/polyunsaturates	4g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	<0.5g
De los cuales azúcares/ of wich sugars	<0.5g
Proteínas/ Protein	66g
Sal/ Salt	2.6g

PRESENTACIÓN/
Packaging

TIPO DE ENVASE
Package

GRAMAJE/
Weight

VIDA ÚTIL/ Self life

Bolsas con atmosfera protectora/ Bag with protective atmosphere

1000g

3 meses/
months

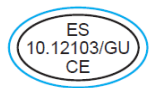
RESIDUOS Y CONTAMIANENTES/ Contaminants

Cumplimiento de la legislación vigente. Compliance whit legislation

Realizando controles sistemáticos en laboratorios autorizados/ Made analyzes in authorized laboratories.



tendilla



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-08

Anillos de Jamón picantes

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 la traducción en inglés y los valores de ac. Grasos monoinsaturados y poliinsaturados