

*Tira de jamón curado sabor jamón ibérico frita
en aceite refinado de girasol alto oleico*

F. Emisión 18/07/19

F. Edición 18/06/20

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

Ed.2

DESCRIPCIÓN/ Description

Cortezas de jamón curado de cerdo fritas.

Cured and fried pork ham rinds

Ingredientes: cortezas curadas 88% (corteza de cerdo, sal, azúcar, conservadores E-252 y E-252 y antioxidante E-301), aceite refinado de girasol alto oleico 6.9% y aroma sabor jamón ibérico 5% (aromas, aromas de humo)

Ingredients: 88% cured rinds (cured pork rind, salt, sugar, preservatives E-252 and E-252 and antioxidant E-301), refined high oleic sunflower oil 6.9% and ham flavor (flavor, smoke flavor)

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
Crustáceos/ Crustaceans	NO
Huevos/ Eggs	NO
Pescado / Fish	NO
Cacahuetes / Peanuts	NO
Soja/ Soybeans	NO
Leche/Milk	NO
Frutos de cáscara/Shell nuts	NO
Apio/ Celery	NO
Mostaza/ Mustard	NO
Sésamo / Sesame	NO
Anhidrido sulfuroso > 10 mg/kg expresado como SO2.*Sulphur dioxide and sulphites>10mg/kg	NO
Altramucos/ Lupin	NO
Moluscos/ Molluscs	NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic characteristics

Color/ Colour	Amarillo típico y uniforme/ <i>Typical and uniform yellow</i>
Olor/ Odor	Característico del curado/ <i>Characteristic of the cured</i>
Textura/ Texture	Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ <i>Crispy, adequate hardness, slightly oily</i>
Sabor/ Flavour	Característico a la corteza de jamón con aromas procedentes del curado/ <i>Characteristic of ham pork rind, with flavor from cured</i>
Tamaño/ Side	Tamaño antes de deshidratado 3-8cm/ <i>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
Microbiological Characteristics

Límite admisible
Allowable limit

Rto. Enterobacterias	10 ufc/g
E. Coli	5*10 ³ 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	2311kJ/ 553kcal
Grasa/ Fats	33g
De las cuales / of which	
saturados/Saturates	6.1g
monoinsaturados/mono-unsaturates	23g
poliinsaturados/polyunsaturates	3.6g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	<0.5g
De los cuales azúcares/ of wich sugars	<0.5g
Proteínas/ Protein	65g
Sal/ Salt	2,3g

	TIPO DE ENVASE <i>Package</i>	GRAMAJE/ <i>Weight</i>	VIDA ÚTIL/ Self life
PRESENTACIÓN <i>Packaging</i>	Bolsas con atmosfera protectora/ Bag with protective atmosphere	1000g	4 meses/ months
	Botes con atmosfera protectora termosellados/ Cups whit protective atmosphere	80g	4 meses / months

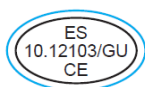
RESIDUOS Y CONTAMIANES/ Contaminants

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-30

*Tira de jamón curado sabor jamón ibérico frita
en aceite refinado de girasol alto oleico*

F. Emisión 18/07/19

F. Edición 18/06/20

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

Ed.2

HISTORICO DE CAMBIOS

Ed.	Fecha	Descripción
Ed.1	18/07/2019	Primera edición
Ed.2	18/06/2020	Se incluye la traducción en inglés y los ac. Grasos monoinsaturados y poliinsaturados.