

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 barbacoa 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 barbacoa 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 / Peauts	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
Altramuces/ Lupin	NO
Moluscos/ Molluscs	NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic characteristics

Color/ Colour	Amarillo típico y uniforme/ Typical and uniform yellow
Olor/ Odor	Característico del curado/ Characteristic of the cured
Textura/ Texture	Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ Crispy, adequate hardness, slightly oily
Sabor/ Flavour	Característico a la corteza de jamón con aromas procedentes del curado/ Characteristic of ham pork rind, with flavor from cured
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	2415kj/ 580kcal
Grasa/ Fats	39g
De las cuales / of which	
saturados/Saturates	7.1g
monoinsaturados/mono-unsaturates	28g
poliinsaturados/polyunsaturates	3.8g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	1.2g
De los cuales azucares/ of wich sugars	1.2g
Proteínas/ Protein	56g
Sal/ Salt	1.7g

PRESENTACION/ Packaging

TIPO DE ENVASE/ Package

GRAMAJE/ Weight

VIDA ÚTIL/ Self life

Bolsas con atmosfera protectora/ Bag with protective atmosphere
Botes con atmosfera protectora termosellados/ Cups whit protective atmosphere

1000g

80g

4 meses/ months

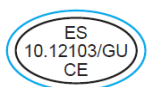
4 meses / months

RESIDUOS Y CONTAMIANES/ Contaminants

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



tendILLA



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-31

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

F. Emisión 21/11/19

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.