

JAMÓN BODEGA FERMÍN

“Gran Reserva”

Ficha Técnica



Valores nutricionales en 28g:

Calorías.....	83g(5.3%)
Ácidos grasos totales....	5.7g(8.8%)
• Ácidos grasos saturados	2.4g(12%)
• Ácidos trans....	0%
Colesterol.....	29.6mg(9.9%)
Sodio.....	170mg(7.1%)
H. de carbono.....	<0.2g(0.07%)
• Fibra.....	<0.03g(0.13%)
• Azúcares.....	<0.2g(0%)
Proteína.....	7.4g(11.4%)
Vitamina A y C.....	0%

Jamón Bodega “Gran Reserva”

Curación Mínima 15 meses

Jamón crudo-curado de color rosáceo con vetas blancas de grasa, elaborado con la extremidad trasera del cerdo ibérico, desprovisto de la piel en su mayor parte y rebajado en parte de la grasa externa. Olor característico a jamón.

Ingredientes:

Jamón de cerdo blanco graso, sal común, azúcar, corrector de la acidez E-331(iii) y conservadores E-252 y E-250.

Proceso de elaboración:

Escogido, salazón, lavado, secado y maduración a Tª y tiempos controlados.

Peso Mínimo de la pieza: 8 kgs

Conservación: Estable a Tª ambiente, ≤ 18° C.

Criterios Fisicoquímicos:

- **Orden 07 de febrero de 1980:** Norma de Calidad para Productos cárnicos embutidos crudos-curados
- **Parámetros analizados por Embutidos Fermín:** Cloruros ≈4,2% NaCl
Nitratos ≈27.5mg/Kg (NO₃Na) Nitritos≈1.9mg/Kg (NO₂Na) Actividad de agua≈0.87

Criterios microbiológicos:

♦ Paquete de higiene reglamento 852/2004 + Recomendaciones del CENAN

♦ Exigencias FSIS:

- Salmonella : ausencia en 25g
- Listeria: ausencia en 25g o menos de 100 ufc/g
- Recuento de colonias aerobias mesófilas: max 1x10⁶ ufc/g
- Enterobacterias: max: 1x10² ufc/g
- E. coli: max. 1x10³ ufc/g
- St. Aureus: max. 1x10² ufc/g
- Cl. Perfringens: max. 1x10³ ufc/g

Población: Comercio mayorista y minorista

Instrucciones de uso: Listo para el consumo

Caducidad desde apertura: 12 meses

EDITADA

Dpto. Calidad

REVISADA

Dirección