

INFORMACION TÉCNICA

PRODUCTO:	Jamoncito al horno
CÓDIGO	11903
CATEGORIA	Jarrete cocido de cerdo
Tª CONSERVACION	Entre 0 y 5º C
CADUCIDAD	120 días
FORMATO	Formato propio del jarrete
PESO	0,6-0,95kg
PRESENTACION	Pieza envasada al vacío individualmente, en termoformado PA/PE



INGREDIENTES

Codillo de jamón de cerdo, agua, sal, glucosa, estabilizante (E-451), antioxidantes (E-331, E-301), especias, conservador (E-250).

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Valor
Aerobios mesófilos	<1 E + 05
Enterobacterias	Ausencia
Eschericia coli	Ausencia
Salmonella-shigella	Ausencia/25 g
Staphylococcus aureus	Ausencia
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g
Mohos y levaduras	< 1 E+0,4

VALOR NUTRICIONAL

	Valor
Grasas	12,26%
Acidos grasos saturados	38,02%
Hidratos de carbono	2,12%
Azúcares	0,38%
proteínas	18,67%
sal	0,47%

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color, olor, sabor y textura típicos del producto

EMPAQUETADO

MATERIAL:	Caja de carton
UNIDADES /CAJA	6
Dimensiones	520 x 215 x 105
Peso :	3,6kg

PALETIZACION

TIPO DE PALET:	EUROPEO 80 X 120
Nº Cajas x palet	91
Nº pisos	13
Nº Cajas / piso	7
Kg	328

INFORMACION EAN

código EAN articulo	8428014109038
EAN caja	8428014119037

TRANSPORTE

En vehículos frigoríficos autorizados a Tª < 5º C

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Consumo directo tras tratamiento termico (10min a 800w en microondas o 15-20min a 220º C en horno)

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

- Calentar el producto al baño maria 7 minutos
- Sacar del envase y hornear 5-10 min. (dorar superficie)
- Emplatar, cortar a trozos y aderezar con pimentón dulce y aceite de oliva
- Acompañar al gusto.