


| | | | |
|--|---|---------------|--------------------------------------|
|  | EMBUTIDOS ESTÉVEZ, S.A. | Página 1/2 | Nº Revisión: 05 Fecha: 01/09/2014 |
| | FICHA TÉCNICA: JAMÓN COCIDO 2012 | | |

| | | |
|------------------------|-------------|--|
| FABRICANTE | RGSA | DIRECCIÓN |
| EMBUTIDOS ESTÉVEZ, S.A | 10.02484/M | C/ Industrias, nº 4. 28850 Torrejón de Ardoz. Madrid |

1.- Ingredientes:

Un jamón de cerdo, agua, sal, dextrosa, estabilizantes (E-451, E-452), emulgentes (E-407, E-410, E-508), lactosa, aroma, antioxidante (E-316), conservador (E-250).

2.- Proceso de fabricación:

Un jamón de cerdo sin hueso, inyectado con salmuera y macerado durante 48 horas, se deja en reposo 24 horas.

3.- Características organolépticas:

Producto de alta calidad con textura y sabor agradable al paladar. Color sonrosado, de consistencia firme y compacta al corte.

4.- Presentación y logística

| DENOMINACIÓN VENTA | Código | Peso Neto | Fecha consumo preferente | Destino |
|--------------------|--------|-----------|--------------------------|---|
| JAMÓN COCIDO 2012 | 16 | 7,700 kg | 180 días | Consumidor general. Producto no apto para consumidores con alergias. Ver listado de ingredientes. Venta Previo fraccionamiento |

| LOGISTICA | | | | | | | | | | | |
|--|---------------|-----------------------|-------|-------|------------------|-------|------------|------------|-------|----------|--|
| Cód. | Código EAN | MEDIDAS CAJA (± 5 mm) | | | PESO CAJAS (kg.) | | Uds./ caja | PALETIZADO | | | |
| | | Largo | Ancho | Alto | Bruto | Neto | | Cajas/capa | Capas | Nº Cajas | |
| 16 | 8429571000165 | 355,0 | 255,0 | 215,0 | 8,065 | 0,365 | 1 | 9 | 7 | 63 | |
| Envase: Bolsa vacío retráctil HT 3050 impresa CD | | | | | | | | | | | |
| Embalaje: Caja cartón | | | | | | | | | | | |

5.- Información Nutricional Orientativa: Valores medios por 100 gr de producto

| NUTRIENTES | |
|------------------------------|-------|
| Proteína (%) | 16,0 |
| Grasa (%) | 2,6 |
| Ac. Grasos saturados | 1,0 |
| Hidratos de Carbono (%) | 1,2 |
| Azucares | < 0,5 |
| Sal | 2,3 |
| Valor energético (Kcal/100g) | 42 |
| (Kj/100g) | 173 |