

1.573 m



JAMONES
BRONCHALES



CECINA
DE CIERVO

JAMONES BRONCHALES, SL
Paraje El Santo, 15 D
44367 BRONCHALES (Teruel) SPAIN
info@jamonesbronchales.com
www.jamonesbronchales.com

RS. 10.16312/TE



CECINA DE CIERVO

Categoría: Producto Cárnico Curado | Familia: 06. CECINAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES:

Carne de ciervo, sal, azúcar, ajo, vinagre, dextrosa, conservador E-252, E-250, E-551, E-120

ETAPAS PRODUCTIVAS:

Recepción de materias primas cárnicas.
Salazón en pilas.
Post-salado en ambiente controlado
Secado natural.
Maduración.
Conservación.
En su caso, procesado y acondicionamiento (taqueado y/o loncheado y envasado al vacío)
Expedición.
Curación total: según tipo
E. coli: <100 ufc/gr.
Salmonella: ausencia en 25 gr.
St. Aureus: <100 ufc/gr.
Clostridium sulfito-reductores: <100 ufc/gr.
Listeria monocytogenes: ausencia en 25 gr.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

CONDICIONES DE USO

FORMA DE CONSUMO:

En su caso, lonchear o trocear, y listo para su consumo directo.

POBLACIÓN DE DESTINO:

Población en general (contiene alérgenos)

PRESENTACIONES

PRESENTACIÓN	VARIEDAD	ENVASADO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Pata entera		Al vacío	Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz	365 días desde su etiquetado para expedición
Taco				
Loncheado	100 gr.			

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Kcal/100gr	120	Saturadas	1,6 gr.
HdC		Proteína	20,60 gr.
Azúcares		Sodio	4,20 gr.
Grasas	93,30 gr.		