

CECINA DE JABALÍ

Categoría: Producto Cárnico Curado | Familia: 06. CECINAS

1.573 m

JAMONES BRONCHALES



CECINA DE JABALÍ

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

RS. 10.16312/TE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES:

Jamón de jabalí, sal, azúcar, ajo, vinagre, pimienta, pimentón, dextrosa, conservador E-252 y E-250

ETAPAS PRODUCTIVAS:

Recepción de materias primas cárnicas.

Salazón y adobo en cubetas

Embuchado en red alimentaria.

Post-salado en ambiente controlado

Prensado

Secado natural.

Maduración.

Conservación.

En su caso, procesado y acondicionamiento (taqueado y/o loncheado y envasado al vacío)

Expedición.

Curación total: según peso. 60 días.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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.

CONDICIONES DE USO

FORMA DE CONSUMO:

En su caso, lonchar 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				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Kcal/100gr	162	Sodio	4,4 g.
HdC	0,38 gr.	Proteína	19,5 g.
Azúcares		Grasas	9,3 g.
Saturadas	1,70 gr.		