

JAMÓN DOP TERUEL

Categoría: Producto Cárnico Curado | Familia: 01.JAMONES

1.573 m

JAMONES BRONCHALES



JAMÓN DOP TERUEL

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

RS. 10.16312/TE



TIPOS

Jamón D.O. Teruel (18-20 meses de curación)
Jamón D.O. Teruel (21-25 meses de curación)

Jamón D.O. Teruel (más de 25-30 meses de curación)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES:

Jamón de cerdo DOP Teruel, sal, azúcar, dextrosa y conservadores E-250 y E-252.

ETAPAS PRODUCTIVAS:

Recepción de materias primas cárnicas.
Salazón en pilas máximo (0,8 por kilogramo) como máximo.
Post-salado en ambiente controlado (máximo 90 días).
Secado natural.
Enmantecado.
Maduración.
Conservación.
En su caso, procesado y acondicionamiento.
Expedición.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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.

CONDICIONES DE USO

FORMA DE CONSUMO:

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

POBLACIÓN DE DESTINO:

Población en general.

PRESENTACIONES

PRESENTACIÓN	VARIEDAD	ENVASADO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Pieza entera c/pata	C/corteza Corte V	En su caso, enmallado	Conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco y protegido de la luz	365 días desde su etiquetado para expedición
Pieza entera s/pata	C/corteza Corte V			
Centro de jamón	C/corteza Corte V Pelado y pulido	Al vacío	Conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco y protegido de la luz	365 días desde su etiquetado para expedición
Jamón deshuesado merma cero				
Jamón a tacos	3 tacos 5 tacos			
Jamón loncheado	Sobre pequeño Sobre mediano Sobre grande			
Migas de jamón				
Jamón cortado a mano	A gusto del cliente			

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Kcal/100gr270	Sal4 g.
HdC0,10 g.	Proteína30 g.
Azúcares0,10 g.	Grasas40 g.
Saturas7 g.		