

CECINA DE TERNERA

Categoría: Producto Cárnico Curado | Familia: 06. CECINAS

1.573 m

JAMONES BRONCHALES



CECINA DE TERNERA

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:

Contra de ternera, sal, azúcar, ajo, vinagre, pimienta, pimentón, dextrosa y conservadores E-250 y E-252.

ETAPAS PRODUCTIVAS:

Recepción de materias primas cárnicas (ternera envasada).

Salazón y adobo en cubetas.

Embuchado en red alimentaria.

Post-salado en ambiente controlado.

Prensado.

Secado natural.

Conservación.

En su caso, procesado y acondicionamiento.

Expedición.

Curación total: según peso mínimo 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.

PRESENTACIONES

PRESENTACIÓN	VARIEDAD	ENVASADO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Taco		Al vacío	Conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco y protegido de la luz	365 días desde su etiquetado para expedición
Loncheado				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Kcal/100gr250	Sodio 2,5 g.
HdC0,38 g.	Proteína 44,7 g.
Azúcares		Grasas 8,9 g.
Saturadas7 g.		