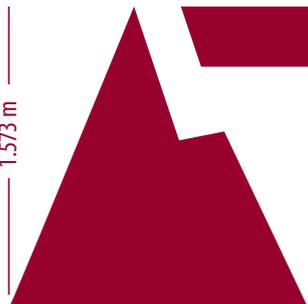


1.573 m



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



JAMÓN DOP TERUEL

Categoría: Producto Cárnico Curado | Familia: 01.JAMONES

TIPOS

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES:

Jamón de cerdo DOP Teruel, sal, azúcar, dextrosa, nitrito de sodio y nitrato de potasio.

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, lonchar 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		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/100gr	270	Sal.....	4 g.
HdC.....	0,10 g.	Proteína.....	30 g.
Azúcares.....	0,10 g.	Grasas	40 g.
Saturas	7 g.		