

ALAZOR - CHARCUTERIE FINE
FICHE TECHNIQUE "JAMON IBERICO DE CEBO"



Enregistrement sanitaire: 10.23452/CR

Ingrédients: Jambon de porc ibérique, sel, sucre, correcteur d'acidité E-331, conservateurs E-252 et E-250 et antioxydant E-301.

Description du procédé de production:

Le processus commence par une sélection rigoureuse de l'matière première. Une fois à l'usine, le produit est classé manuellement en fonction de leur poids, de rendre le processus aussi facile que possible. L'produit passe à la prochaine étape de salage, où le sel est incorporé. Une fois finie l'étape du salage, le produit est soumis à la phase de séchage, avec une période d'une durée de quatre mois au cours desquels la température et l'humidité sont minutieusement contrôlées.

Une fois finie cette phase, jambon est conservé dans les caves de vieillissement et termine sa phase de guérison. L'ensemble du processus est fait main et naturel.

Poids approximatif / Guérison / Mode de conservation / Date de consommation / Allergènes: 6,5 - 8,5 kilos / Minimum 22 mois / Dans un endroit frais et sec, hors de la boîte / Avant 270 jours / Ne contient pas allergènes-GMOs

Caractéristiques organoleptiques : Couleur / Saveur / Odeur / Apparence: Rouge pourpre intense avec des stries de blanc nacré de la graisse, brillant et onctueux / Caractéristique, délicate, peu salé et très agréable / Arôme agréable, intense et caractéristique / Ferme, juteuse, homogène et sans douceur localisée.

Consommateurs / Recommandations d'utilisation: Pour à tous les âges et de conditions physique. Les consommateurs en risque, sont des gens qui ont besoin d'un régime alimentaire faible en sel, et femmes dans période de grossesse. Recommandation : Coupé en fines tranches.

Caractéristiques microbiologiques

.- **Escherichia coli (ufc/g) / Salmonelle (spp/10g):** < 100 ufc/gramme / Absence 25 grammes

.- **Listeria monocytogenes (/ 25 grammes):** < 100 ufc/gramme

Caractéristiques physico-chimiques

.- **Humidité (%) / Nitrates (mg/kg NaNO3) / Nitrites (mg/kg NaNO2):** Maximum 57/Maximum 250/Maximum 50

.- **Chlorures (Na Cl) (%) / PH / Activité de l'eau (Aw):** Maximum 15 / 5,5 – 6,5 / Maximum 0,92

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

.- **Valeur énergétique (KJ/KCAL) / Graisse / Graisse (Saturés):** 1.236 KJ / 297 Kcal / 19,8 g / 7,71 g

.- **Glucides / Glucides (Sucres)/ Protéines / Sodium:** 0,8 g / < 0,5 g / 31,1 g / 1,16 g

Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 2 / 28 / 56