

ALAZOR - CHARCUTERIE FINE

FICHE TECHNIQUE "JAMON SERRANO HEMBRA"



Enregistrement sanitaire: 10.23452/CR

Ingrédients: Jambon de porc, 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. A ce stade, 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 fini 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: 6,5 – 8,5 / De 12 à 15 mois / Dans un endroit frais et sec, hors de la boîte / Avant 270 jours

Caractéristiques organoleptiques : Couleur / Saveur / Odeur / Apparence: Rose à rouge-violet dans la partie maigre. Aspect brillant de la graisse. Coupé homogène et ne pas très sec / Légèrement salée et agréable. Ne sont pas détecté saveurs anormales / Agréable; ne sont pas détecté odeurs anormales / Homogène, légèrement fibreux 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):** < 500 ufc/g / Absence 25 grammes

.- **Listeria monocytogenes (/ 25 grammes):** Absence 25 grammes

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):** 1.036 KJ / 248 Kcal / 14,4 g / 6,64 g

.- **Glucides / Glucides (Sucres)/ Protéines / Sodium:** 0,7 g / < 0,5 g / 31,8 g / 1,6 g

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