

	<b>EMBUTIDOS ESTÉVEZ, S.A.</b>	Página 1/2	Nº Revisión: 10 Fecha: 01/09/2014
	<b>FICHA TÉCNICA: JAMÓN AL HORNO</b>		

<b>FABRICANTE</b>	<b>RGSA</b>	<b>DIRECCIÓN</b>
EMBUTIDOS ESTÉVEZ, S.A	10.02484/M	C/ Industrias, nº 4. 28850 Torrejón de Ardoz. Madrid

### 1.- Ingredientes:

Jamón de cerdo, agua, sal, emulgentes (E-451, E-452, E-407, E-410), dextrosa, aromas, antioxidante (E-316), conservador (E-250), humo natural

### 2.- Proceso de fabricación:

Jamón de cerdo, macerado durante 48 horas, se deja en reposo 24 horas. Después sufre un proceso de secado, ahumado con madera de roble y encina, y cocción hasta alcanzar 68º C en el interior.

### 3.- Características organolépticas:

Producto de aspecto natural, de consistencia firme al corte, con aroma y sabor característico a jamón ahumado. Producto de alta calidad contextura y sabor agradable al paladar.

### 4.- Presentación y logística

DENOMINACIÓN VENTA	Código	Peso Neto	Fecha consumo preferente	Destino
JAMÓN AL HORNO	80	9,700 kg	120 días	Consumidor general. Venta Previo fraccionamiento

LOGÍSTICA										
Cód.	Código EAN	MEDIDAS CAJA (± 5 mm)			PESO CAJAS (kg.)		Uds./ caja	PALETIZADO		
		Largo	Ancho	Alto	Bruto	Neto		Cajas/ capa	Capas	Nº Cajas
80	8429571000806	655,0	275,0	190,0	10,27	0,57	1	4	7	28
Envase: Bolsa retráctil de vacío BB6050, de uso alimentario..										
Embalaje: Caja cartón										

### 5.- Información Nutricional Orientativa: Valores medios por 100 gr de producto

NUTRIENTES	
Proteína (%)	21,0
Grasa (%)	1,6
Ac. Grasos saturados	0,6
Hidratos de Carbono (%)	1,3
Azucares	< 0,5
Sal	2,0
Valor energético (Kcal/100g)	102
(Kj/100g)	433