



Estanislao

La tradición del Ibérico



Jamón Ibérico

Ingredientes:

Jamón de cerdo ibérico y sal marina.

Descripción del producto:

Normativa específica:

- Producto acogido al Real Decreto 4/2014, de 10 de Enero "Norma de Calidad para la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico" o bien a "Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida de Guijuelo"

Características organolépticas:

- Color: carne roja con vetas o infiltraciones de grasa blanca-nacarada.
- Aroma: agradable y característico.
- Sabor: carne de sabor delicado y poco salado.
- Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

Características físico-químicas

- pH próximo a 5,8
- Actividad de agua próxima a 0,8

Características Microbiológicas:

- Listeria Monocytogenes -----> AUSENCIA
- Salmonella -----> AUSENCIA

Características nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

| | |
|---------------------------|------------------|
| Valor energético | 335 Kcal/1394 Kj |
| Grasas totales | 22,2 g |
| - Saturadas | 6,53 g |
| - Monoinsaturadas | 13,08 g |
| - Poliinsaturadas | 1,54 g |
| Hidratos de carbono | 0,5 g |
| - Azúcares | 0 g |
| Proteínas | 33,2 g |
| Sal | 1,9 g |

Tratamientos:

Salazón y curado en proceso natural (ver diagrama de flujo). Aplicación de Aceite de Girasol y Manteca de Cerdo producida por la empresa "Grasas Guijuelo" como coadyuvante tecnológico.



Estanislao



Presentaciones:

Entero: 2 unidades/caja. Deshuesado: 2 unidades/caja.
Loncheado a máquina y cuchillo: 10 sobres/caja.



Entero

1



Deshuesado

2

Logística:

| | Medidas cajas | Peso aprox. pieza | Piezas / Caja | Nº cajas / Fila | Nº Filas / palet | Total Cajas / Palet | Total piezas / Palet | Total Kgs aprox. |
|----------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|------------------|---------------------|----------------------|------------------|
| 1 | 830 x 315 x 158 | 8 KGS | 2 | 3 | 7 | 21 | 42 | 320 KGS |
| 2 | 654 x 228 x 160 | 4,5 KGS | 2 | 5 | 8 | 40 | 80 | 350 KGS |

Denominaciones de Venta / Códigos EAN:

- Jamón de Cebo ibérico 50% Raza Ibérica 842727845111
- Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50 % Raza Ibérica 842727840111
- Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica 842727840010
- Jamón de Bellota Ibérico DOP GUIJUELO75% Raza Ibérica 842727841010
- Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP GUIJUELO 842727841112

Condiciones de almacenamiento y distribución:

Entero: conservar y transportar a temperatura ambiente.
Deshuesado y loncheado: conservar y transportar por debajo de 12C°

Condiciones de uso:

Entero: descortezar la parte que vayamos a consumir y cortar la pieza lo más fino posible.
Deshuesado: atemperar y sacar de la bolsa 12 horas antes de ser loncheada y consumida.
Loncheados: atemperar y sacar de la bolsa 15 minutos antes de ser consumida.

Vida útil:

Entero y deshuesado: 24 meses.
Loncheados: 12 meses.

Población destino esperado:

El producto va dirigido a toda la población en general.