

	FICHA TÉCNICA JAMÓN DE CEBO IBÉRICO		Fecha: Octubre 2020
	Nº R.G.S.E.A.A.: 10.07764/SA	EAN: 8437003003202	
Sabores de Guijuelo, S.L. c/ La Iglesia, 46 ap. correos 11 - 37770 Guijuelo		Rev. 15/001	



INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO (ración)	
VALOR ENERGÉTICO	337 Kcal /1411Kj
PROTEINAS	36g
HIDRATOS DE CARBONO	0g
AZÚCARES	0g
GRASAS	21g
AC. GRASOS SATURADOS TOTALES	8,4g
SAL	3,7g

DEFINICIÓN:

Extremidades posteriores del cerdo sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características especiales y unas propiedades nutritivas que los hace aptos para el consumo humano. Tiempo mínimo de curación 24 meses.

ORIGEN / CARACTERÍSTICAS:

Cerdos procedentes de ganaderías históricamente seleccionadas, con una edad superior a 10 meses.

INGREDIENTES:

Jamón Ibérica de Cebo, Sal, dextrosa, azúcar, antioxidantes (E-316, E331iii) y conservadores (E-252).

Alérgenos (como ingredientes)	+/-
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-
Gluten >20 mg/kg	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
Huevos y productos a base de huevo	-
Pescados y productos a base de pescados	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Soja y productos a base de soja	-
Leche y sus derivados incluida la lactosa	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-
Apio y productos derivados	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones >10 mg/kg	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-
Mostaza y productos derivados	-

PRESENTACIÓN, ENVASE Y EMBALAJE:

JAMON ENTERO: con pata, peso aprox. 6,5 - 10 Kg. Puede ir enfundado con papel de uso alimentario y funda de algodón embasados en cajas de cartón.

Presentación	Temperatura de mantenimiento	Temperatura de distribución	Temperatura de venta
Piezas enteras	ambiente	ambiente	ambiente

Uso previsto del producto terminado: Producto listo para consumir sin tratamiento posterior.

Vida útil del producto, ver etiquetado.

Mantener el producto en lugar fresco y seco.

Para los jamones enfundados se recomienda sacar de su envoltorio en plazo no superior a 15 días para evitar la floración de mohos.