



Crema de Jamón Curado Monodosis 23 g

DATOS FISCALES

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 20/05/2019

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo (La Rioja) LA RIOJA

Fecha Revisión: 23/07/2021

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 0992

Crema de Jamón Curado

 Crema de Jamón Curado

Ingredientes: leche, aceite de girasol, jamón curado 12% (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores: E-250, E-252 y E-251), magro de cerdo, agua, almidón, proteína de soja, lactosa, dextrosa, aroma, pimienta blanca, estabilizantes: E-450, E-452, E-407 y E331, antioxidantes: E-316 y E-301, potenciador de sabor: E-621 y colorante: E-120. Sin gluten. Consumir preferentemente antes del fin de / Lote: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir en su totalidad.

Producto de España

Capacidad: 22 ml

Peso Neto: 23 g

Alérgenos: contiene leche y derivados y soja.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente.

Envase: Monodosis

Registro Sanitario: ES 26.11732 / BA CE

Vida Útil: 18 meses.

Tipo Etiqueta: Tapa litografiada

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	1251 kJ /	299 kcal
Grasas	27,7 g	
de las cuales saturadas	5,1 g	
Hidratos de Carbono	3,3 g	
de los cuales azúcares	1,0 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	9,5 g	
Sal	1,4 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	216
Unidades Base Palet:	6
Alturas Palet:	10
Total Cajas Palet:	60

EAN13: 8435564900992

DUN14: 18435564900999

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,9 - 6,4

ACTIVIDAD DEL AGUA (aw): 0,978 +/- 0,35

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Rosa claro.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: Típico del producto.

MATERIAS EXTRAÑAS: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (*)

Estaño: 200 ppm (*)

Cadmio: 0,05 ppm (*)

(*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados (OMG's)		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja	X		
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)	X		
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	