



Jamón

100% Ibérico de Bellota - "Pata Negra"

Stagionatura minima

36 mesi

Questo prosciutto con almeno 36 mesi di stagionatura è l'espressione dell'eccellenza iberica.

Inimitabile, inconfondibile, da provare, se non se ne ha ancora avuto il piacere.



Tipologia di prodotto

Prosciutto crudo stagionato privato dell'osso

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1438 KJ /347 Kcal
Grassi	24 g
di cui Acidi Grassi Saturi	9 g
Carboidrati	0,7 g
di cui Zuccheri	0,5 g
Proteine	32 g
Sale	4,9 g

Caratteristiche chimico-fisiche

Grassi (%)	24%
Grassi saturi (%)	9,0%
Carboidrati (%)	0,7%
Proteine (%)	32%
Sale	4,9%
aW	< 0,900
pH	< 5,7

Informazioni

Denominazione di vendita: Jamón de Bellota 100% Iberico deshuesado

Azienda produttrice: COVAP. S. Coop. And. Ganadera del Valle de los Pedroches (CE ES 10.4675/CO)

Speditore: Eli Prosciutti S.p.A.,

Via per Parma 73, 43029 Traversetolo (PR)

Disossatore: CE IT 9 231 L

Origine e provenienza: Spagna

Caratteristiche

Stagionatura: da 600 a 730 giorni (dipende dal peso)

Peso: variabile 4 ÷ 5 Kg ca

Destinazione d'uso: Pronto per il consumo. Non esistono limitazioni, fatti salvi i casi di allergie o conclamate, intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono. Non contiene OGM, non contiene glutine, né allergeni.

Composizione

Ingredienti: Prosciutto di maiale 100% iberico, alimentato a ghiande, sale marino, conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

Modalità di conservazione

Mantenere ad una temperatura di refrigerazione tra 4 e 8 °C (suggerita) e comunque non superiore a +10°C. Non si garantiscono le caratteristiche organolettiche e qualitative in caso di errata conservazione del prodotto.

Vita commerciale (T.M.C.)

365 giorni dalla data di confezionamento.

Shelf life

Prodotto intero dopo l'apertura dell'involucro:

Tempo (suggerito): max 1 mese.

Istruzioni in etichetta

Ingredienti, lotto, TMC, modalità di conservazione, informazioni nutrizionali, riferimenti del produttore e disossatore. Sistemi di etichettatura conformi alla normativa vigente.

Metodo codifica lotto

Il lotto è rappresentato da un codice numerico a 6 cifre corrispondente al Termine Minimo di Conservazione e viene indicato in un'etichetta adesiva sul sacco sottovuoto del prodotto.

Caratteristiche microbiologiche

E. coli / g	<100 ufc
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Staphylococcus aureus /g	<100 ufc
Clostridium perfringens /g	<100 ufc
Enterobatteria /g	<100 ufc
Salmonella spp.	assente in 25 g

Imballo

Tipo Imballo	cartone
Dimensioni cartone	588 x 377 x 128 mm
Confezione primaria	sottovuoto
Confezione secondaria	cartoni da 2 pezzi

Pallettizzazione standard

Cartoni per strato	n. 4
Cartoni per pallet	n. 24
Altezza pallet	100 cm