



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.  
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12  
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)  
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700  
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 1 de 7

## FICHA TÉCNICA

Código Prod. 8522

07/12/2016

DENOMINACION: 8522 - J.SERR. MOLD 1/2

### 1 ESPECIFICACIONES LOGISTICAS Y CARACTERISTICAS PARTICULARES

#### 1 PRESENTACION (tamaño, calibre, peso pieza, etc.)

FORMATO.....: MOLDE EN FORMA RECTANGULAR  
PIEZAS.....: MEDIAS  
PESO PIEZA.....: 2,000/ 2,500 Kg.  
PESO CAJA.....: 4,000/ 5,000 Kg.  
NUM.PIEZAS CAJA...: 2 PIEZAS.

#### 2 ESPECIFICACIONES AUXILIARES (desarrollo present.logística)

COMPOSICION.....: N° 7  
TIPO/CANAL.....: K175-SQ175-K175/CANAL C.  
CAJA N°.....: 501-PACK MASTER-DOBLE SOLAPA.  
PESO CAJA.....: 223/247 g.  
MEDIDAS INTERIORES CAJA....: 357 x 212 x 110 mm.  
PESO NETO POR CAJA.....: 4,000/ 5,000 Kg.  
PESO BRUTO POR CAJA.....: 4,223/ 5,247 Kg.  
PALET EUROPEO MEDIDAS.....: 800 x 1.200 mm.  
CAJAS POR PALET.....: 80 cajas  
PESO NETO PALET.....: 320,0/400,0 Kg.  
CODIGO EAN (Producto).....: 84108430-85225  
CODIGO DUN-14 (Caja).....: 4-84-10843-08522-3  
N° DE CAJAS POR MANTO.....: 10  
N° DE MANTOS POR PALET.....: 8  
N° DE CAJAS DE PUNTA.....: 0

#### 3 CARACTERISTICAS PARTICULARES

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.  
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12  
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)  
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700  
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 2 de 7

## FICHA TÉCNICA

Código Prod. 8522

07/12/2016

DENOMINACION: **8522 - J.SERR. MOLD 1/2**

### 3 CARACTERISTICAS PARTICULARES

NO CONTIENE GLUTEN  
FORMATO: DESHUESADO Y MOLDEADO EN FORMA RECTANGULAR.  
TIPO DE ENVASE/TRIPA: ENVASE A VACIO.

#### PROCESO DE FABRICACION:

Los jamones proceden de nuestro matadero y sala de despiece.  
Se elaboran entre 0°.C. y + 5°.C.  
Son seleccionados y clasificados antes de la salazon.  
Se salan durante 15 días aproximadamente.  
Se mantienen en secadero durante unos 9 meses aproximadamente.  
Se deshuesan, se moldean y se envasan a vacio.  
Se encaja y se paletiza.

#### CONTROLES REALIZADOS:

En la materia prima: Selección ,temperaturas ,microbiológico y bromatológico .  
Durante el proceso: Manipulación y temperaturas.  
En producto acabado: Microbiológico y bromatológico.



Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 3 de 7

## FICHA TÉCNICA

Código Prod. 8522

07/12/2016

DENOMINACION: 8522 - J.SERR. MOLD 1/2

### 2 ESPECIFICACIONES TECNICAS

#### 1 **INGREDIENTES**

Jamón de cerdo(145% mín.), sal.

CONSERVADOR.....: Nitrato potásico.

#### 2 **ANALISIS FISICO-QUIMICO**

	MINIMO	MAXIMO
	-----	-----
HUMEDAD %.....:	----	55,0
PROTEINA %.....:	26,0	----
GRASA %.....:	----	20,0
HIDROXIPROLINA %.....:	----	0,25
FOSFATOS (P2O5) ppm.....:	----	7.500
NITRITO SODICO ppm.....:	----	50
NITRATO SODICO ppm.....:	----	250
CLORURO SODICO %.....:	----	7,5

#### 3 **ANALISIS MICROBIOLÓGICO**

AEROBIOS MESOF.REVIVIF. u.f.c./gr ..:	< 5.000.000
ENTEROBACTERIAS u.f.c./gr .....	< 500
CLOSTRID.SULF-REDUCT. u.f.c./gr.....:	< 100
ST.AUREUS u.f.c./gr.....:	< 100
SALMONELLA u.f.c./25 gr.....:	AUSENCIA
LISTERIA MONOCYTOGENES u.f.c./gr....:	< 100

#### 4 **INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 g (Valores medios)**

VALORES ENERGETICOS.....: 954 kJ (228 kcal)

GRASAS (g).....:	12,0
De las cuales SATURADAS (g).....:	4,6
HIDRATOS CARBONO (g).....:	0,0
De las cuales AZÚCARES (g).....:	0,0
PROTEINAS (g).....:	30,0
SAL (g).....:	5,0

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.  
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12  
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)  
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700  
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 4 de 7

## FICHA TÉCNICA

Código Prod. 8522

07/12/2016

**DENOMINACION: 8522 - J.SERR. MOLD 1/2**

**5 CONSERVACION :**

Conservar refrigerado entre 0° y 8°C

**6 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:**

6 MESES

**7 REGISTRO SANITARIO N°: 10.01672/MU**

-----  
ES  
10.01672/MU  
C.E.  
-----

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.  
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12  
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)  
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700  
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 5 de 7

## FICHA TÉCNICA

Código Prod.

8522

07/12/2016

DENOMINACION: **8522 - J.SERR. MOLD 1/2**

### 3 ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

#### 1 ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

Gluten..... Ausencia, Libre de gluten <20 ppm (FACE)

Crustaceos y derivados ..... Ausencia

Huevos y derivados..... Ausencia

Pescados y derivados..... Ausencia

Cacahuete y derivados..... Ausencia.

Soja y derivados..... Ausencia

Leche y derivados (incluida la lactosa) . Ausencia.

Frutos secos de cáscara..... Ausencia

Apio y derivados..... Ausencia

Mostaza y derivados..... Ausencia.

Sesamo y derivados..... Ausencia.

Sulfitos ..... Ausencia , <10 ppm.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.  
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12  
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)  
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700  
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 6 de 7

## FICHA TÉCNICA

Código Prod. 8522

07/12/2016

DENOMINACION: **8522 - J.SERR. MOLD 1/2**

### 4 RECOMENDACIONES DE USO PARA EL CONSUMIDOR

#### 1 PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR

PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR: Mortadela, Chopped, York de cerdo, pavo y pollo, Paté, Salchichas Cocidas, Bacon, Asados, etc...

- PIEZAS ENTERAS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C.

- LONCHEADOS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

#### 2 PRODUCTOS CURADOS Y SALAZON

PRODUCTOS CURADOS: Chorizo, salchichón, salami, sobrasada, etc.

SALAZON: Jamón y paleta curada, lomo embuchado, etc.

- PIEZAS ENTERA: Conservar en lugar fresco y seco o refrigerado.

- LONCHEADO: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 4/6 días.

#### 3 PRODUCTOS CRUDOS Y SEMICOCIDOS

PRODUCTOS CRUDOS: Carne cruda, salchicha/chorizo crudo, burger, etc.

PRODUCTOS SEMICOCIDOS: Adobados, etc.

Cocinar completamente antes de su consumo.

Conservar refrigerado entre 0° y 4°C.

Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

#### 4 ADECUACION AL USO Y PUBLICO OBJETIVO

Producto sin restricción al consumo.

Salvo por motivos sociales, culturales, sanitarios y religiosos.



**ELPOZO ALIMENTACION, S.A.**  
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12  
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)  
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700  
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 7 de 7

## ***FICHA TÉCNICA***

Código Prod. 8522

07/12/2016

**DENOMINACION: 8522 - J.SERR. MOLD 1/2**

### **5 SOLICITUD DE INFORMACIÓN ADICIONAL**

**1 SOLICITUD DE INFORMACIÓN ADICIONAL**