

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEET

JAMONDUL S.L.

 C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
 Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.com

 ES
 10.13252/V
 C.E.

PROSCIUTTO 80g

CÓDIGO NÚMERO: 10103

Edición: 0

Fecha: Octubre 2020

Edition: 0

Date: October 2020

Página/Page: 1/3

 Responsable de Calidad /
 Quality Manager

FICHA TÉCNICA / TECHNIC FACT SHEET

GTIN13 BAR CODE : 8437012922990

GTIN14 BAR CODE : 18437012922997

MARCA / BRAND: PLACERE

 INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal, conservantes (E-250, E-252),
 antioxidantes (E-301)

 INGREDIENTS: Pork ham , salt, preservatives (E-250, E-252),
 antioxidants (E-301)

PROCESOS:	CURADO: 10 - 12 MESES	DESHUESADO, PELADO, PULIDO, PRENSADO Y LONCHEADO
PROCESS:	CURED: 10 - 12 MONTHS	BONELESS, HAIR, POLISHING, PRESS AND SLICED

ASESORAMIENTO: Producto cárnico curado listo para consumo. Dirigido a consumidores de todas las edades y condiciones físicas, siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo. En el caso de embarazadas, si se consume este producto que se haga previa congelación de mismo.

ADVICE: Debe ser abierto 15 minutos antes de consumir. Una vez abierto, guardar refrigerado.

Product ready for consumption. For consumers of all ages and physical conditions, as long as they are not allergic to any of its components declared on the label and also whenever they are not on a diet which specifically restricts its consumption. In case of pregnancy, this product should have been frozen before consumption
 It should be opened 15minutes before consumption. . Keep refrigerated.

MODO DE EMPLEO:	CONSUMIR PREFERENTEMENTE	DEBE SER CONSERVADO, ALMACENADO Y
HOW TO USE:	ANTES DE (DIAS)	TRANSPORTADO ENTRE:
	BEST BEFORE (DAYS)	TO BE CONSERVED, STORED AND
	150	TRANSPORTED BETWEEN:
		0º - 5ºC

FICHA LOGISTICA / LOGISTICS FACT SHEET

UNIDAD DE PRODUCTO:	PESO KGS	0,08
UNIT PRODUCT:	WEIGHT KGS	0,08

 ENVASADO / PACKAGING: ATMÓSFERA MODIFICADA / MODIFIED ATMOSPHERE

CAJA / BOX:

MEDIDAS (mm)	LARGO	140	ANCHO	155	ALTO	260
MEASUREMENTS (mm)	LENGTH		WIDTH		HIGH	

UNIDADES / CAJA	15	PESO NETO CAJA (Kg)	1,2
PIECES / BOX		NET WEIGHT BOX (Kg)	

CODIGO CAJA / CASE CODE L01

EUROPALETTE:

EUROPALETTE 120 X 80	CAJAS / FILA	40	PESO TOTAL NETO KGS PALET	288
	BOX / ROW			
	FILAS / PALET	6		
	ROW / PALLET		TOTAL NET WEIGHT	
	CAJAS / PALET	240	PALLET KGS	
	BOXES / PALLET			

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEET

JAMONDUL S.L.

C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.comES
10.13252/V
C.E.**PROSCIUTTO 80g**

CÓDIGO NÚMERO: 10103

Edición: 0
Fecha: Octubre 2020
Edition: 0
Date: October 2020
Página/Page: 2/3Responsable de Calidad /
Quality Manager**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:
PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:**

HUMEDAD / HUMIDITY:	max 57%
HIDROXIPROLINA / HYDROXYPROLINE:	max 0,8%
AGUA/WATER->Aw	< 0,92
NITRITOS / NITRITE:	<50 ppm
NITRATOS / NITRATES:	<100 ppm

**INFORMACION NUTRICIONAL (100gr)
NUTRITIONAL INFORMATION (100gr):**

VALOR ENERGÉTICO / ENERGETIC VALUE:	793,36kj/189,80kcal
GRASAS TOTALES / TOTAL FATS:	9gr
de las cuales GRASAS SATURADAS/SATURATED FATS:	3,2gr
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES:	0,2gr
de los cuales AZUCARES/SUGAR :	0gr
PROTEINA / PROTEINS:	27gr
SAL/ SALT:	4,2gr

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:**

	VALOR / VALUE	LEGISLACIÓN / LAW
SALMONELLA	Ausencia / 25g	Reg(CE) 2073/2005
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia / 25g	Reg(CE) 2073/2005
E. COLI	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
CLOUSTRIDIUM SULFITO REDUCTORES	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
PLOMO	< 0,10 mg / Kg	Reg(CE) 1881 / 2006
CADMIO	< 0,050 mg / Kg	Reg(CE) 1881 / 2006

**FORMULA CUANTITATIVA:
QUANTITATIVELY CHARACTERISTICS:**

Jamón de cerdo 96,98 % , sal 3% , conservadores (E-250, E-252) 0,01% , antioxidantes (E-301) 0,01% .

Pork Ham 96,98% , salt 3% , preservative (E-250, E-252) 0,01% , antioxidant (E-301) 0,01% .

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEETES
10.13252/V
C.E.

JAMONDUL S.L.

C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.com**PROSCIUTTO 80g**

CÓDIGO NÚMERO: 10103

Edición: 0
Fecha: Octubre 2020
Edition: 0
Date: October 2020
Página/Page: 3/3Responsable de Calidad /
Quality Manager**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**

COLORACIÓN Y ASPECTO AL CORTE:	Color característico del rosa a rojo púrpura, con aspecto brillante y homogéneo al corte.
COLOURING AND COURT APPEARANCE TO:	Characteristic color of pink to purple red, shiny and uniform to court.
SABOR Y AROMA	Sabor delicado y poco salado, con aroma agradable y característico.
FLAVOR AND AROMA	Delicate flavor and slightly salty, with pleasant aroma and distinctive.
TEXTURA	Poco fibrosa y no reseca exteriormente.
TEXTURE	Shortly fibrous and non-dry externally.

**DECLARACION DE ALERGENOS Y OGM's:
ALLERGENS DECLARATION AND OGM's:**

No contiene Alérgenos según reglamento 1169/2011. No contiene es su composicion organismos genéticamente modificados (OGM's)

There are no allergens on this product according to the Regulation 1169/2011. This product does not contain Genetically Modified Organism(GMO-Free).

**DATOS ETIQUETADO:
DATA LABEL:**

Razón social, dirección, marca, logotipo, nombre del producto, ingredientes, peso, código GTIN, RSI, fecha consumir preferentemente y lote

Company details, address, brand, logotype, product name, ingredients, weight, GTIN code, RSI, best before date and Batch number.

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEET


JAMONDUL S.L.
C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.com

ES
10.13252/V
C.E.

PROSCIUTTO 100g

CÓDIGO NÚMERO: 10111

 Edición: 0
 Fecha: Octubre 2020
 Edition: 0
 Date: October 2020
 Página/Page: 1/3

 Responsable de Calidad /
 Quality Manager

FICHA TÉCNICA / TECHNICAL FACT SHEET

 GTIN13 BAR CODE: 7023256005516
 GTIN14 BAR CODE : 7023256005509

MARCA / BRAND: PLACERE

 INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal, conservantes (E-250, E-252),
 antioxidantes (E-301)
 INGREDIENTS: Pork ham , salt, preservatives (E-250, E-252),
 antioxidants (E-301)

PROCESOS:	CURADO: 10 - 12 MESES	DESHUESADO, PELADO, PULIDO, PRENSADO Y LONCHEADO
PROCESS:	CURED: 10 - 12 MONTHS	BONELESS, SKINLESS, POLISHING, PRESS AND SLICED

 ASesoramiento: Producto cárnico curado listo para consumo. Dirigido a consumidores de todas las edades y condiciones físicas, siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo. En el caso de embarazadas, si se consume este producto que se haga previa congelación de mismo.
 Debe ser abierto 15 minutos antes de consumir. Una vez abierto, guardar refrigerado.

 ADVICE: Product ready for consumption. For consumers of all ages and physical conditions, as long as they are not allergic to any of its components declared on the label and also whenever they are not on a diet which specifically restricts its consumption. In case of pregnancy, this product should have been frozen before consumption
 It should be opened 15minutes before consumption. . Keep refrigerated.

MODO DE EMPLEO: HOW TO USE:	CONSUMIR PREFERENTEMENTE	150	DEBE SER CONSERVADO, ALMACENADO Y	0° - 5°C
	ANTES DE (DIAS)		TRANSPORTADO ENTRE:	
	BEST BEFORE (DAYS)		TO BE CONSERVED, STORED AND	
			TRANSPORTED BETWEEN:	

FICHA LOGISTICA / LOGISTICS FACT SHEET

UNIDAD DE PRODUCTO:	PESO KGS	0,1
UNIT PRODUCT:	WEIGHT KGS	0,1

 ENVASADO / PACKAGING: ATMÓSFERA MODIFICADA / MODIFIED ATMOSPHERE

CAJA / BOX:						
MEDIDAS (mm)	LARGO	140	ANCHO	155	ALTO	260
MEASUREMENTS (mm)	LENGTH		WIDTH		HIGH	
UNIDADES / CAJA		12	PESO NETO CAJA (Kg)		1,2	
PIECES / BOX			NET WEIGHT BOX (Kg)			
CODIGO CAJA / CASE CODE	L01					

EUROPALETTE:			
EUROPALETTE 120 X 80	CAJAS / FILA	40	PESO TOTAL NETO KGS PALET TOTAL NET WEIGHT) PALLET KGS
	BOX / ROW		
	FILAS / PALET	6	
	ROW / PALLET		
	CAJAS / PALET	240	288
	BOXES / PALLET		

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEETES
10.13252/V
C.E.

JAMONDUL S.L.

C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.com**PROSCIUTTO 100g**

CÓDIGO NÚMERO: 10111

Edición: 0

Fecha: Octubre 2020

Edition: 0

Date: October 2020

Página/Page: 2/3

Responsable de Calidad /
Quality Manager**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:
PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:**

HUMEDAD / HUMIDITY:	max 57%
HIDROXIPROLINA / HYDROXYPROLINE:	max 0,8%
AGUA/WATER->Aw	< 0,92
NITRITOS / NITRITE:	<50 ppm
NITRATOS / NITRATES:	<100 ppm

**INFORMACION NUTRICIONAL (100gr)
NUTRITIONAL INFORMATION (100gr):**

VALOR ENERGÉTICO / ENERGETIC VALUE:	793,36kj/189,80kcal
GRASAS TOTALES / TOTAL FATS:	9gr
de las cuales GRASAS SATURADAS/SATURATED FATS:	3,2gr
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES:	0,2gr
de los cuales AZUCARES/SUGAR :	0gr
PROTEINA / PROTEINS:	27gr
SAL/ SALT:	4,2gr

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:**

	VALOR / VALUE	LEGISLACIÓN / LAW
SALMONELLA	Ausencia / 25g	Reg(CE) 2073/2005
LISTERIA MONOCYTOGENES	< 100 u.f.c. / g	Reg(CE) 2073/2005
E. COLI	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
CLOUSTRIDIUM SULFITO REDUCTORES	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
PLOMO	< 0,10 mg / Kg	Reg(CE) 1881 / 2006
CADMIO	< 0,050 mg / Kg	Reg(CE) 1881 / 2006

**FORMULA CUANTITATIVA:
QUANTITATIVELY CHARACTERISTICS:**

Jamón de cerdo 96,98 % , sal 3% , conservadores (E-250, E-252) 0,01% , antioxidantes (E-301) 0,01% .

Pork Ham 96,98% , salt 3% , preservative (E-250, E-252) 0,01%, antioxidant (E-301) 0,01% .

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEET

JAMONDUL S.L.

C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.comES
10.13252/V
C.E.**PROSCIUTTO 100g**

CÓDIGO NÚMERO: 10111

Edición: 0
Fecha: Octubre 2020
Edition: 0
Date: October 2020
Página/Page: 3/3Responsable de Calidad /
Quality Manager**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**

COLORACIÓN Y ASPECTO AL CORTE:	Color característico del rosa a rojo púrpura, con aspecto brillante y homogéneo al corte.
COLOURING AND COURT APPEARANCE TO:	Characteristic color of pink to purple red, shiny and uniform to court.
SABOR Y AROMA	Sabor delicado y poco salado, con aroma agradable y característico.
FLAVOR AND AROMA	Delicate flavor and slightly salty, with pleasant aroma and distinctive.
TEXTURA	Poco fibrosa y no reseca exteriormente.
TEXTURE	Shortly fibrous and non-dry externally.

**DECLARACION DE ALERGENOS Y OGM's:
ALLERGENS DECLARATION AND OGM's:**

No contiene Alérgenos según reglamento 1169/2011. No contiene es su composicion organismos genéticamente modificados (OGM's)

There are no allergens on this product according to the Regulation 1169/2011. This product does not contain Genetically Modified Organism(GMO-Free).

**DATOS ETIQUETADO:
DATA LABEL:**

Razón social, dirección, marca, logotipo, nombre del producto, ingredientes, peso, código GTIN, RSI, fecha consumir preferentemente y lote

Company details, address, brand, logotype, product name, ingredients, weight, GTIN code, RSI, best before date and Batch number.

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEET

JAMONDUL S.L.

 C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
 Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.com

 ES
 10.13252/V
 C.E.

PROSCIUTTO 300g

CÓDIGO NÚMERO: 10114

Edición: 0

Fecha: Octubre 2020

Edition: 0

Date: October 2020

Página/Page: 1/3

 Responsable de Calidad /
 Quality Manager

FICHA TÉCNICA / TECHNIC FACT SHEET

 GTIN13 BAR CODE : 7023256005493
 GTIN14 BAR CODE : 7023256005486

MARCA / BRAND: PLACERE

 INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal, conservantes (E-250, E-252),
 antioxidantes (E-301)
 INGREDIENTS: Pork ham , salt, preservatives (E-250, E-252),
 antioxidants (E-301)

 PROCESOS: CURADO: 10 - 12 MESES DESHUESADO, PELADO, PULIDO, PRENSADO Y LONCHEADO
 PROCESS: CURED: 10 - 12 MONTHS BONELESS, HAIR, POLISHING, PRESS AND SLICED

 ASESORAMIENTO: Producto cárnico curado listo para consumo. Dirigido a consumidores de todas las edades y condiciones físicas,
 siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado y no sigan una dieta
 específica para la cual se restrinja su consumo. En el caso de embarazadas, si se consume este producto que se
 haga previa congelación de mismo.
 Debe ser abierto 15 minutos antes de consumir. Una vez abierto, guardar refrigerado.

 ADVICE: Product ready for consumption. For consumers of all ages and physical conditions, as long as they are not allergic
 to any of its components declared on the label and also whenever they are not on a diet which specifically restricts
 its consumption. In case of pregnancy, this product should have been frozen before consumption
 It should be opened 15minutes before consumption. . Keep refrigerated.

 MODO DE EMPLEO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE DEBE SER CONSERVADO, ALMACENADO Y
 HOW TO USE: ANTES DE (DIAS) 150 TRANSPORTADO ENTRE:
 TO BE CONSERVED, STORED AND 0° - 5°C
 BEST BEFORE (DAYS) TRANSPORTED BETWEEN:

FICHA LOGISTICA / LOGISTICS FACT SHEET

 UNIDAD DE PRODUCTO: PESO KGS 0,3
 UNIT PRODUCT: WEIGHT KGS 0,3

ENVASADO / PACKAGING: ATMÓSFERA MODIFICADA / MODIFIED ATMOSPHERE

CAJA / BOX:

 MEDIDAS (mm) LARGO 220 ANCHO 260 ALTO 180
 MEASUREMENTS (mm) LENGTH WIDTH HIGH

 UNIDADES / CAJA PESO NETO CAJA (Kg) 3
 PIECES / BOX NET WEIGHT BOX (Kg)

CODIGO CAJA/ CASE CODE L03

EUROPALETTE:

 EUROPALETTE 120 X 80 CAJAS / FILA 15 PESO TOTAL NETO
 BOX / ROW 9 KGS PALET
 FILAS / PALET 9 TOTAL NET WEIGHT
 ROW / PALLET 135 PALLET KGS 405
 CAJAS / PALET
 BOXES / PALLET

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEETES
10.13252/V
C.E.

JAMONDUL S.L.

C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.com**PROSCIUTTO 300g**

CÓDIGO NÚMERO: 10114

Edición: 0

Fecha: Octubre 2020

Edition: 0

Date: October 2020

Página/Page: 2/3

Responsable de Calidad /
Quality Manager**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:
PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:**

HUMEDAD / HUMIDITY:	max 57%
HIDROXIPROLINA / HYDROXYPROLINE:	max 0,8%
AGUA/WATER->Aw	< 0,92
NITRITOS / NITRITE:	<50 ppm
NITRATOS / NITRATES:	<100 ppm

**INFORMACION NUTRICIONAL (100gr)
NUTRITIONAL INFORMATION (100gr):**

VALOR ENERGÉTICO / ENERGETIC VALUE:	793,36kj/189,80kcal
GRASAS TOTALES / TOTAL FATS:	9gr
de las cuales GRASAS SATURADAS/SATURATED FATS:	3,2gr
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES:	0,2gr
de los cuales AZUCARES/SUGAR :	0gr
PROTEINA / PROTEINS:	27gr
SAL/ SALT:	4,2gr


**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:**

	VALOR / VALUE	LEGISLACIÓN / LAW
SALMONELLA	Ausencia / 25g	Reg(CE) 2073/2005
LISTERIA MONOCYTOGENES	< 100 u.f.c. / g	Reg(CE) 2073/2005
E. COLI	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
CLOUSTRIDIUM SULFITO REDUCTORES	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
PLOMO	< 0,10 mg / Kg	Reg(CE) 1881 / 2006
CADMIO	< 0,050 mg / Kg	Reg(CE) 1881 / 2006

**FORMULA CUANTITATIVA:
QUANTITATIVELY CHARACTERISTICS:**

Jamón de cerdo 96,98 % , sal 3% , conservadores (E-250, E-252) 0,01% , antioxidantes (E-301) 0,01% .

Pork Ham 96,98% , salt 3% , preservative (E-250, E-252) 0,01% , antioxidant (E-301) 0,01% .

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEET  JAMONDUL S.L. C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.com	PROSCIUTTO 300g CÓDIGO NÚMERO: 10114	Edición: 0 Fecha: Octubre 2020 Edition: 0 Date: October 2020 Página/Page: 3/3
		Responsible de Calidad / Quality Manager

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:	
COLORACIÓN Y ASPECTO AL CORTE: COLOURING AND COURT APPEARANCE TO:	Color característico del rosa a rojo púrpura, con aspecto brillante y homogéneo al corte. Characteristic color of pink to purple red, shiny and uniform to court.
SABOR Y AROMA FLAVOR AND AROMA	Sabor delicado y poco salado, con aroma agradable y característico. Delicate flavor and slightly salty, with pleasant aroma and distinctive.
TEXTURA TEXTURE	Poco fibrosa y no reseca exteriormente. Shortly fibrous and non-dry externally.

DECLARACION DE ALERGENOS Y OGM's: ALLERGENS DECLARATION AND OGM's:	
No contiene Alérgenos según reglamento 1169/2011. No contiene es su composicion organismos geneticamente modificados (OGM's)	
There are no allergens on this product according to the Regulation 1169/2011. This product does not contain Genetically Modified Organism(GMO-Free).	

DATOS ETIQUETADO: DATA LABEL:	
Razón social, dirección, marca, logotipo, nombre del producto, ingredientes, peso, código GTIN, RSI, fecha consumir preferentemente y lote	
Company details, address, brand, logotype, product name, ingredients, weight, GTIN code, RSI, best before date and Batch number.	

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEET



JAMONDUL S.L.

C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.com

ES
10.13252/V
C.E.

PROSCIUTTO MATTONELA

CÓDIGO NÚMERO: 10103

Edición: 0
Fecha: Octubre 2020
Edition: 0
Date: October 2020
Página/Page: 1/3

Responsable de Calidad /
Quality Manager

FICHA TÉCNICA / TECHNIC FACT SHEET

GTIN13 BAR CODE : 8437012922617
GTIN14 BAR CODE : 18437012922614

MARCA / BRAND: PLACERE

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal, conservantes (E-250, E-252), antioxidante (E-301).
INGREDIENTS: Pork ham, salt, preservatives (E-250, E-252), antioxidant (E-301)

PROCESOS: CURADO: 10 - 12 MESES DESHUESADO, PELADO, PULIDO Y PRENSADO
PROCESS: CURED: 10 - 12 MONTHS DEBONED, PEALD, POLISHED AND PRESSED

ASESORAMIENTO: Producto cárnico curado listo para consumo. Dirigido a consumidores de todas las edades y condiciones físicas, siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo. En el caso de embarazadas, si se consume este producto que se haga previa congelación de mismo.
ADVICE: Debe ser abierto 15 minutos antes de consumir. Una vez abierto, guardar refrigerado.

ADVICE: Product ready for consumption. For consumers of all ages and physical conditions, as long as they are not allergic to any of its components declared on the label and also whenever they are not on a diet which specifically restricts its consumption. In case of pregnancy, this product should have been frozen before consumption.
Ham should be opened 15 minutes before consumption. Keep refrigerated.

MODO DE EMPLEO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE 240 DEBE SER CONSERVADO, ALMACENADO Y TRANSPORTADO ENTRE: 0º - 5º
HOW TO USE: BEST BEFORE (DAYS) TO BE CONSERVED, STORED AND TRANSPORTED BETWEEN:

FICHA LOGISTICA / LOGISTICS FACT SHEET

UNIDAD DE PRODUCTO: PESO KGS ± 4 - 5
UNIT PRODUCT: WEIGHT KGS ± 4 - 5

ENVASADO: VACÍO
PACKAGING: VACUUM

CAJA / BOX:
MEDIDAS (mm) LARGO 390 ANCHO 195 ALTO 190
MEASUREMENTS (mm) LENGTH WIDTH HIGH
UNIDADES / CAJA 2 PESO NETO CAJA (Kg) ± 9
PIECES / BOX NET WEIGHT BOX (Kg)
CODIGO CAJA / CASE CODE JB02

EUROPALETTE:

EUROPALETTE 120 X 80 CAJAS / FILA 12 PESO TOTAL NETO KGS PALET ± 756
FILAS / PALET 7
ROW / PALLETTE
CAJAS / PALET 24
TOTAL NET WEIGHT PALLET KGS

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEET



JAMONDUL S.L.

C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.comES
10.13252/V
C.E.

PROSCIUTTO MATTONELA

CÓDIGO NÚMERO: 10103

Edición: 0

Fecha: Octubre 2020

Edition: 0

Date: October 2020

Página/Page: 2/3

Responsable de Calidad /
Quality ManagerCARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:
PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:

PH	entre 5,2-6,4
AGUA/WATER->Aw	≤ 0,92
NITRITOS / NITRITE:	≤ 100 mg/kg
NITRATOS / NITRATES:	≤ 200 mg/kg

INFORMACION NUTRICIONAL (100gr)

NUTRITIONAL INFORMATION (100gr):

VALOR ENERGÉTICO / ENERGETIC VALUE:	1333,84kj/319,10kcal
GRASAS TOTALES / TOTAL FATS:	21,5gr
de las cuales GRASAS SATURADAS / SATURATED FATS:	7,31gr
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES:	<0,5 gr
de los cuales AZUCARES/SUGAR :	0gr
PROTEINA / PROTEINS:	31,4gr
SAL/ SALT:	4,2gr

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

	VALOR / VALUE	LEGISLACIÓN / LAW
SALMONELLA	Ausencia / 25g	Reg(CE) 2073/2005
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia / 25g	Reg(CE) 2073/2005
ENTEROBACTERIAS	≤ 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
AEROBIOS MESOFILOS	≤ 100.000 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
CLOUSTRIDIUM SULFITO REDUCTORES	< 100 u.f.c. / g	ORDEN 29/06/83
PLOMO	< 0,10 mg / Kg	Reg(CE) 1881 / 2006
CADMIO	< 0,050 mg / Kg	Reg(CE) 1881 / 2006

FORMULA CUANTITATIVA:

QUANTITATIVELY CHARACTERISTICS:

Jamón de cerdo 96,98 % , sal 3% , conservadores (E-250, E-252) 0,01% , antioxidantes (E-301) 0,01% .

Pork Ham 96,98% , salt 3% , preservative (E-250, E-252) 0,01% , antioxidant (E-301) 0,01% .

TECHNIC AND LOGISTIC FACT SHEET

JAMONDUL S.L.

C/ Camp Rodat, 5 • Pol. Industrial Les Eres • 46180 BENAGUACIL (Valencia) Spain
Tel. +34 96 273 06 17 • Fax: +34 96 273 09 01 • www.jamondul.comES
10.13252/V
C.E.**PROSCIUTTO MATTONELA**

CÓDIGO NÚMERO: 10103

Edición: 0

Fecha: Octubre 2020

Edition: 0

Date: October 2020

Página/Page: 3/3

Responsable de Calidad /
Quality Manager**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:****ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:****COLORACIÓN Y ASPECTO AL CORTE:**

Color característico del rosa a rojo púrpura, con aspecto brillante y homogéneo al corte.

COLOURING AND COURT APPEARANCE TO:

Characteristic color of pink to purple red, shiny and uniform to court.

SABOR Y AROMA

Sabor delicado y poco salado, con aroma agradable y característico.

FLAVOR AND AROMA

Delicate flavor and slightly salty, with pleasant aroma and distinctive.

TEXTURA

Poco fibrosa y no reseca exteriormente.

TEXTURE

Shortly fibrous and non-dry externally.

DECLARACION DE ALERGENOS Y OGM's:**ALLERGENS DECLARATION AND OGM's:**

No contiene Alérgenos según reglamento 1169/2011. No contiene es su composicion organismos geneticamente modificados (OGM's)

There are no allergens on this product according to the Regulation 1169/2011. This product does not contain Genetically Modified Organism(GMO-Free).

DATOS ETIQUETADO:**DATA LABEL:**

Razón social, dirección, marca, logotipo, nombre del producto, ingredientes, peso, código GTIN, RSI, fecha consumir preferentemente y lote

Company details, address, brand, logotype, product name, ingredients, weight, GTIN code, RSI, best before date and Batch number.