



**Centro de jamón**

RGS:10.01444/T)

Denominación del producto	CENTRO DE JAMÓN
Nombre que aparece en la etiqueta	BUNDÓ (RGS: 10.01444/T)
Lista ingredientes	Jamón, sal, azúcar, lactosa, conservadores (E-252, E-250), antioxidantes (E-301, E-331i)

FORMATO	Jamón deshuesado envasado al vacío
UNIDADES/ PESO	Jamón deshuesado de unos 6,200 kgs.
CONSERVACION	Entre 0 y 4°C
CADUCIDAD	6 meses
ENCAJADO	2 unidades de centro de jamón deshuesado en cajas de cartón ref. CP.
PALETIZADO	9 cajas en planta x 6 cajas de altura

**Normativa de Referencia** : R.D. 1904/1993 Condiciones sanitarias para la producción y comercialización de productos cárnicos  
 O. 7/02/1980 por la que se aprueba la Norma de calidad para los productos carnicos embutidos, crudos, curados en el mercado interior  
 R.D. 1334/1999 Norma general de etiquetado para los productos alimenticios

<b>Características organolépticas</b>	<b>Límites de referencia</b>
Aspecto	Típico
Color	Típico
Olor	Típico
Otras	Ausencia de enranciamiento

<b>Características microbiológicas</b>	<b>Límites de referencia</b>
Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> cfu/g
Salmonella - Shigella	Ausencia / 25 g.
Staphylococcus aureus	≤ 10 <sup>2</sup> cfu/g
Clostridium sulfito - reductores	≤ 10 <sup>2</sup> cfu/g



**Centro de jamón**

(RGS:10.01444/T)

R.D. 930/1992 Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

<b>Características nutricionales Grupo II para 100 gr. De producto</b>	<b>Valor</b>
Valor Energético	263.59 Kcal / 1.105.77 Kj
Proteína bruta	39.19 g.
Hidratos de carbono totales	0.63 g.
- De los cuales Azucares	0.21 g.
Grasas	11.59 g.
- De las cuales saturadas	3.92 g.
Fibra alimentaria	0.65 g.
Sodio	3.18 g.

Según el reglamento CE 1829/2003, CE 1830/2003 relativo a la trazabilidad y el etiquetado de OGM:

1\* Los ingredientes no son, ni contienen , ni estan compuestos por organismos modificados geneticamente

2\* No han sido producidos de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

3\* La contaminación cruzada accidental por OGM que pudiera existir en aquellos ingredientes bajo programas de “Identidad preservada”, no supera los umbrales establecidos por dicho reglamento, por lo que además no estan sujetos a la obligación de etiquetado según los requisitos establecidos en dicho reglamento.



**Centro de jamón**

(RGS:10.01444/T)

Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio y su posterior modificación por el R.D. 2220/2004, de 26 de noviembre. Y las directivas 2007/68/CE de la Comisión, de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.

**DECLARACIÓN DE INGREDIENTES CON EFECTO ALERGENICO**

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACION		
	SI	NO	CONT. CRUZADA
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE y 2007/68/CE)			
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados : trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas.		X	
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos		X	
PESCADO y productos con o a base de pescado.		X	
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos		X	
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		X	
SOJA y productos con o basados en soja		X	
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LACTEOS (incluida la lactosa)	X		
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS : almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.		X	
APIO y derivados		X	
MOSTAZA y derivados		X	
SEMILLAS DE SESAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		X	
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN: > 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	

**Centro de jamón**



(RGS:10.01444/T)

- **Producte:** Jamón deshuesado
- **Codi:** 1499
- **Pes:** 6 kg.
- **Unidades:** 2

