



**RAZÓN SOCIAL:** CARNICAS KIKO S.A.

**DIRECCIÓN:** POLÍGONO IPERTEGUI 11, 31160 ORKOIEN (NAVARRA)

**TFNO/FAX:** 948 325 125 / 948 325 396

**Email:** [calidad@carnicaskiko.com](mailto:calidad@carnicaskiko.com)

**Nº R.G.S.E.A.A :** ES/ 10.07741 NA /C.E.

**DENOMINACION DE VENTA: JAMÓN COCIDO REDONDO CON  
TOCINO**

**CÓDIGO DE PRODUCTO:** 73

**CÓDIGO EAN:** 8425363000733

**FECHA DE CADUCIDAD:** 5 Meses



## INGREDIENTES

Jamón de cerdo (56%), tocino, agua, sal, proteína de **SOJA**, fibra vegetal, emulgentes (E-450, E-451), proteínas de la **LECHE**, estabilizantes (E-407a, E-417, E-415, E-407), antioxidantes (E-301, E-331), aromas, conservador (E-250) y colorante (E-120).

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

ALERGENOS	SI	NO	POSIBLES TRAZAS (*)
Cereales que contengan <b>GLUTEN</b> (trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas) y productos derivados.		x	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos.		x	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevo.		x	
<b>Pescado</b> y productos a base de pescado.		x	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes.		x	
<b>Soja</b> y productos a base de soja.	<b>X</b>		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la <b>LACTOSA</b> ).		x	
<b>Frutos de cáscara</b> (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.		x	
<b>Apio</b> y productos derivados.		x	
<b>Mostaza</b> y productos derivados.		x	
Granos de <b>sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo.		x	
Dióxido de azufre y <b>sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/l expresado como SO <sub>2</sub> .		x	
Altramuces y productos a base de altramuces.		x	
Moluscos y productos a base de moluscos.		x	

(\*)**No forma parte de la composición del producto, pero pueden aparecer trazas debido a la utilización del alérgeno en la misma sala de elaboración del producto (posibilidad de cruce).**



## DESCRIPCIÓN

Consistencia firme y compacta al tacto, de superficie exterior lisa y al corte, de color sonrosado.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (ampliado con recomendaciones establecidas por la empresa)

Enterobacterias:	$\leq 10^2$ ufc/g
I. Salmonella:	ausencia/25g
Staphylococcus aureus:	$\leq 10^2$ ufc/g
Clostridios sulfito reductores:	$\leq 10^2$ ufc/g
I. Listeria monocytogenes:	ausencia/25g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Según el Real Decreto 474/2014 que establece la norma de calidad para derivados cárnicos

Proteínas libres de colágeno:	$\geq 14$ %
Azúcares totales:	$\leq 2$ %
Almidón:	Ausencia
Proteínas añadidas:	$\leq 1$ %

Según el Reglamento 1129/2011 de aditivos

Fosfatos:	$\leq 5000$ ppm
Nitritos:	$\leq 150$ ppm
Nitratos:	Residual

## INFORMACIÓN ETIQUETADO. Según reglamento 1169/2011

Denominación del alimento

Ingredientes y cantidad de alguno de ellos (según determinación en legislación)

Alérgenos

Consumir preferentemente antes de día/mes/año

Lote.

Código de barras.

Ovalo con Registro Sanitario del fabricante.

Modo de empleo (en caso que sea necesario).

Dirección del fabricante.



## MODO DE CONSERVACIÓN, USO Y TRANSPORTE

Conservación en refrigeración, entre 0-5°C

Producto listo para consumo, producto no apto para alérgicos o intolerantes a la SOJA

Una vez abierto conservar en refrigeración, entre 0-5°C, debidamente cerrado.

Retirar la envoltura antes de su consumo

Transporte en refrigeración entre 0-5°C

## DATOS LOGÍSTICOS

Código		PIEZA			CAJA			PALETIZACION		
73	TIPO	Embutido en bolsa plástica de cocción clipada por un extremo			Caja de cartón marrón			Europalet		
	Medidas (cm.)	Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho	Alto
		26	17	14	27,5	23,2	18,3	120	80	106 (aprox)
	Tara(Kg.)				0,2			11		
	Peso bruto (Kg.)	7			7,2			443		
	unidades				1			Altura cajas: 5		
						Cajas/Base: 12				
						Cajas/Palet: 60				