



IBÉRICOS

**>> CHORIZO CULAR IBÉRICO
EXTRA BELLOTA**Formato: Envasado al vacío
Marca Comercial: VALTURRA**DATOS DE LA EMPRESA**

RAZÓN SOCIAL	JAMON SALAMANCA S.A.
CIF	A 28769487
NºRGSA	10.19796/SA
DOMICILIO SOCIAL	PASEO DE LA CASTELLANA 132 1º 28046 MADRID
DOMICILIO INDUSTRIAL	CTRA. COMARCAL 512 Km 9,600 37183 MOZÁRBEZ
TELÉFONO	923028200
FAX	923028209
CORREO ELECTRÓNICO	fabrica.jamonsalamanca@grupomrs.com

DATOS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Carne de cerdo ibérico de bellota, pimentón, sal, ajo, orégano, proteína láctea, azúcar, dextrosa, caseinato, dextrina, lactosa, emulgentes: E-450i, E-452i; antioxidantes: E-301, E-325, E-331i; conservantes: E-252, E-250
CALIBRE	Diámetro de tripa cular Aprox. 58-62 mm
CURACIÓN	Aprox. 90 días
TAMAÑO	± 60 cm
PESO NETO	± 1 Kg.
ENVASE	Al vacío, fibra de polietileno-poliamida
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco
CONSUMO PREFERENTE	240 días

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

HUMEDAD	<40 %
GRASA	<65 %
PROTEÍNA CARNICA	>22 %
HIDRATOS CARBONO TOTALES	<8 % expresados en glucosa
HIDRATOS CARBONO INSOLUBLES	<1,5 % expresados en glucosa
HIDROXIPROLINA	<0,7 %
NITRITOS	<100 ppm
NITRATOS	<100 ppm
pH	5-7
Aw	<0,92

DATOS NUTRICIONALES

VALOR ENERGÉTICO	423 Kcal =1754 KJ
PROTEÍNAS	25 %
GRASA	35 %
HIDRATOS DE CARBONO	2 %
FIBRA ALIMENTARIA	<1 %

CHORIZO CULAR IBÉRICO EXTRA BELLOTA