



IBÉRICOS

>> LOMO IBÉRICO DE 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 | Lomo ibérico de bellota, sal, pimentón, ajo, orégano, caseinato, proteína de soja, sacarosa, dextrosa, dextrina, emulgentes: E450i, E451ii; azúcar, lactosa, antioxidantes: E-301, E-331i; conservantes: E-252, E-250 |
| CALIBRE | Diámetro de tripa de \pm 60mm-70mm |
| CURACIÓN | 80 días mínimo. |
| TAMAÑO | \pm 60 cm |
| PESO NETO | \pm 1,2 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 | 26% |
| GRASA | 35 % |
| HIDRATOS DE CARBONO | 2% |
| FIBRA ALIMENTARIA | <1% |