



IBÉRICOS

**>> SALCHICHÓN 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, sal, ajo, vino blanco, orégano, dextrosa, leche en polvo desnatada, dextrina, especias, emulgentes: E-451ii, E-452i, E-450i; antioxidantes: E-331i, E-301; potenciador de sabor: E-628, E-632; conservantes: E-252, E-250; colorante: E-120 |
| 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 | <57 % |
| PROTEÍNA CARNICA | >30 % |
| HIDRATOS CARBONO TOTALES | <9 % expresados en glucosa |
| HIDRATOS CARBONO INSOLUBLES | <2 % expresados en glucosa |
| HIDROXIPROLINA | <0,6 % |
| 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 % |

SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO EXTRA BELLOTA