



	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: JAMÓN CURADO NATURAL	
		José Muñoz Soria 74633665-E C/Calvario, 2 18460 Yegen (GR) info@jamonesmunoz.com

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: JAMÓN CURADO NATURAL	
		José Muñoz Soria 74633665-E C/Calvario, 2 18460 Yegen (GR) info@jamonesmunoz.com

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: JAMÓN CURADO NATURAL	
		José Muñoz Soria 74633665-E C/Calvario, 2 18460 Yegen (GR) info@jamonesmunoz.com

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: JAMÓN CURADO NATURAL	
		José Muñoz Soria 74633665-E C/Calvario, 2 18460 Yegen (GR) info@jamonesmunoz.com

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: JAMÓN CURADO NATURAL	
		José Muñoz Soria 74633665-E C/Calvario, 2 18460 Yegen (GR) info@jamonesmunoz.com

Denominación comercial:	JAMON CURADO AL NATURAL		
Clasificación propia:	JAMÓN RESERVA, JAMÓN GRAN RESERVA, JAMÓN GRAN SELECCIÓN		
Marca comercial:	JAMONES MUÑOZ		
Características del producto:	Este jamón posee unas características organolépticas excepcionales, textura jugosa y suave, conseguida gracias al contenido reducido de sal; sabor y aroma puro y exquisito, debido a la curación 100% natural y a la ausencia de aditivos químicos añadidos.		
Alérgenos:	Este producto no contiene alérgenos.		
Composición cualitativa y cuantitativa:	-Pernil de cerdo. - Sal marina. - Manteca de cerdo. - AOVE		
Contenido nutricional: (valores medios por 100g)	Valor energético Grasas de las cuales: - Saturadas - Monoinsaturadas - Poliinsaturadas Hidratos de carbono de los cuales: - Azúcares Fibra alimentaria Proteínas Sal	1469 kJ 25 g 8,9 g 12 g 3,3 g 3,0 g 0 g 0 g 29 g 4,2 g	353 kcal
Descripción del proceso (tiempo, humedad y tª)	– Pesado, recortado, sangrado y marcado – Cámara de recepción (1 – 2 días). – Salado. Tiempo: 1 día de sal por kg. de carne; temperatura: 0-4°C. – Lavado – Sangrado. – Postsalado: Secadero artificial: 30 días mínimo. 120 días máx., temperatura 3,5 ° C a 20 °C en función de la estación del año. Humedad		

	70-85%. – Secadero natural: 12 meses (mínimo) en condiciones ambientales. El jamón Reserva tiene más de 18 meses de curación. El jamón Gran Reserva tiene más de 24 meses de curación. – Lustrado.
Tiempo de durabilidad	Sin tiempo de durabilidad
Presentación:	Unidades individuales, deshuesado, deshuesado en porciones, loncheado.
Envasado:	Al vacío o sin envasar en el caso de las piezas enteras.
Etiquetado:	Cumple como mínimo las exigencias del R.D.1334/1999.
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Sin condiciones especiales.
Nº de lote:	Un dígito para el año de entrada + dos dígitos para la semana + un dígito para el número de partida de esa semana.
Uso esperado del producto	Este producto está destinado al consumo de la población en general. Se puede conservar a temperatura ambiente y su uso normal es el de un producto preparado para ser consumido directamente sin ningún tipo de tratamiento.