

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT

| | |
|---|---|
| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME: | Mini jamón reserva con trufa + jamonero + cuchillo + estuche/ Set of reserva min ham + wood stand + knife + carton pack |
| CATEGORÍA COMERCIAL/ COMMERCIAL CATEGORY: | Producto cárnico curado/ Cured meat |
| REFERENCIA/ REFERENCE: | 0638TPZA |
| PRESENTACIONES / PRESENTATIONS : | 950g Envasado al vacío/ Vacuum packed |
| CURACIÓN/ MATURED | 12 meses/ months |
| CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE: | 6 meses/ months |
| PARTIDA ARANCELARIA/ CUSTOMS CODE: | 02101981 |
| ORIGEN / ORIGIN | España/ Spain |

CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION

| | |
|-----------------------------|---|
| DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION: | Carne de cerdo sometida a un tratamiento de salazón, desecación y maduración e inyectado con crema de trufa de Italia / Salted, dried and matured pork meat infused with an Italian truffle paste. |
| INGREDIENTES / INGREDIENTS: | Jamón de cerdo, pasta de trufa (5%) (origen Italia): [Champiñon (Agaricus Bisporus), aceite de maiz, trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.) 0,42%, agua, aceite de girasol, aroma natural, sal, aromas, patata deshidratada, ajo, extracto acuoso de trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.)] sal, conservadores (E-250, E-252)/ Pork ham, truffle paste (5%) (origin Italy): [Mushrooms (Agaricus bisporus), corn-oil, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 0,42%, water, sunflower oil, natural aroma, salt, aroma, dehydrated potatoes, garlic, water extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)], salt, preservatives (E-252, E-250). |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS y NUTRICIONALES/ PHYSICAL AND CHEMICAL DATA- MICROBIOLOGICAL & NUTRITIONAL INFORMATION:

| Características físico-químicas / Physical-chemical data | Características microbiológicas / Microbiological data | Información nutricional (por 100g) / Nutritional information (per 100g) | |
|--|--|---|---|
| Azúcares/ Sugars | <5% | <i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25g/ absence in 25g | Valor Energético/ Energy (kJ/kcal) 991/236 |
| Fosfatos/ Phosphates (ppm P2O5) | >6000 (añadidos/ added) | <i>Salmonella spp</i> Ausencia en 25g/ absence in 25g | Grasas / Fats (g) 10 |
| Nitratos (ppmNaNO3) | < 250 (máx. residual/ max residual) | <i>Staphylococcus aureus</i> Ausencia/ absence | De las cuales saturadas / of which Saturated (g) 3,8 |
| Nitritos (ppmNaNO2) | < 100 (máx. residual/ max residual) | <i>E. coli</i> Ausencia/ absence | Hidratos de Carbono/ Carbohydrates(g) <0,5 |
| pH | 5 - 7 | | De los cuales Azúcares / Of which Sugars(g) <0,5 |
| Aw | <0,92 | | Proteínas / Proteins (g) 36,5 |
| | | | Sal/ Salt (g) 5,4 |

* Datos facilitados por el proveedor, obtenidos de varios resultados analíticos. Pueden variar debido a la naturaleza del producto. / * Data provided by the supplier, obtained from the average of different results. They may vary due to the nature of the product.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :

| | |
|------------------|--|
| ASPECTO/ ASPECT: | Aspecto brillante de la grasa /Bright appearance of fat. |
| COLOR/ COLOUR: | Color característico del rosa al rojo púrpura con vetas negras de pasta de trufa/Characteristic color from pink to purple red with marble color from truffle paste |
| TEXTURA/TEXTURE: | Textura homogénea y poco fibrosa/ Homogeneous texture |
| AROMA/SMELL: | Típico con el aroma a trufa/ Typical with truffle aroma |
| SABOR/ FLAVOUR: | Intenso/ Intenso |

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN Y USO/ PREPARATION AND USE

No precisa tratamiento culinario previo. Producto listo para consumir.
Does not require previous culinary treatment. Product ready to eat.

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN/ DISTRIBUTION AND PRESERVING

Transporte refrigerado. Mantener en lugar fresco y seco (máximo 22°C)
Refrigerated transport. Preserve in a cool and dry place (máx. 22°C).

| DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS / ALLERGEN DECLARATION | | | |
|---|--------|--------|----------------|
| INGREDIENTES | Si/Yes | No/ No | Trazas/ Traces |
| Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados./ Cereals containing gluten – wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains | | x | |
| Crustáceos y productos a base de pescado/ Crustaceans and products thereof | | x | |
| Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof | | x | |
| Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof | | x | |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/ Peanuts and products thereof | | x | |
| Soja y productos a base de soja/ Soya and products thereof | | x | |
| Leche y sus derivados (incluido lactosa)/Milk and products thereof, including lactose | | x | |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)/ Nuts – almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut | | x | |
| Apio y productos derivados/ Celery and celeriac and products thereof | | x | |
| Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof | | x | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame and products thereof | | x | |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) | | x | |
| Altramuces y productos derivados a base de altramuces/ Lupin and products thereof | | x | |
| Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusc and products thereof | | x | |

DECLARACIÓN DE NO-OGM / STATEMENT OF NON-OGM

Los productos de Spanish Cheese se elaboran sin la participación de ingredientes genéticamente modificados.

Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.

Spanish Cheese products are produced without OMG, therefore they are not included within European Law, related to OGM, and they do not need special labelling.

INFORMACIÓN CLIENTES / CONSUMER INFORMATION

Dirigida a todo el público en general.

Una vez abierto consumir en un plazo máximo de 30 días.

Directed to the general public.

Once opened consume within 30 days.

NORMATIVA APLICABLE (Productos lácteos /Productos cárnicos)/ APPLICABLE REGULATIONS (Dairy products/ Meat products)

Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto

Reglamento (CE) N°853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones

Reglamento 365/2010 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal de cocina.

Reglamento (CE) N°2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones

RD 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor

Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos,

RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Real Decreto 1801/2008 de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Información Logística/ Logistic information

UNIDAD DE VENTA/ UNIT

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| Producto/ Product | Mini jamón reserva con trufa + jamonero + cuchillo + estuche/ Set of reserva min ham + wood stand + knife + carton pack | | | |
| Formato/ Format | Pieza/ Piece | | | |
| Referencia/ Reference | 0638TPZA | | | |
| Peso neto (g)/ Net weight (g) | 950 | | | |
| Largo/ Length | 28 | | | |
| Ancho/ Width | 14,5 | | | |
| Alto/ High | 9 | | | |
| Diámetro/ Diameter | - | | | |
| Nº unidades por estuche/ Units per box | 1 | | | |
| Nº unidades por caja máster/ Units per master box | 4 | | | |

EMBALAGE/PACKAGING

| | | | | |
|---|--------|--|--|--|
| Peso neto caja (g)/ Box net weight (g) | 3800 | | | |
| Peso film y etiqueta (g)/ Film and label weight (g) | 23,2 | | | |
| Peso caja vacía máster + lote (estuche + cuchillo + soporte jamonero) (g)/ Carboard box weight master+ set (box, stand and knife) (g) | 2294 | | | |
| Peso bruto caja (g)/ Gross weight (g) | 6117,2 | | | |
| Largo caja (cm)/ Box length | 36 | | | |
| Ancho caja (cm)/ Box width | 28,5 | | | |
| Alto caja (cm)/ Box high | 15,2 | | | |

PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS

| | | | | |
|--|--------|--|--|--|
| Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer | 8 | | | |
| Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet | 10 | | | |
| Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet | 80 | | | |
| Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg) | 304 | | | |
| Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg) | 489,38 | | | |
| Alto palet (cm)- Heigh of pallet | 166 | | | |

PALETIZADO AMERICANO/ AMERICAN PALETS

| | | | | |
|--|--------|--|--|--|
| Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer | 10 | | | |
| Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet | 10 | | | |
| Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet | 100 | | | |
| Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg) | 380 | | | |
| Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg) | 611,72 | | | |
| Alto palet (cm)- Heigh of pallet | 166 | | | |

| PRODUCTO / PRODUCT | | | | |
|-------------------------|---|--|--|--|
| Producto/ Product | Mini jamón reserva con trufa + jamonero + cuchillo + estuche/ Set of reserva min ham + wood stand + knife + carton pack | | | |
| Formato/ Format | Pieza/ Piece | | | |
| Referencia/ Referencie | 0638TPZA | | | |
| Peso neto/Net weight(g) | 950g | | | |
| Marca/ Brand | LA TAPERÍA | | | |
| EAN 13-fijo | 8436025982243 | | | |
| EAN 14-fijo Caja/ box | 18436025982240 | | | |
| EAN variable | - | | | |

pasta de trufa (5%)
 (origen Italia):
 [Champiñon
 (Agaricus
 Bisporus),aceite de
 maiz,trufa de
 verano

Foto del producto/ Product Pictures

