



JAMÓN DESHUESADO BODEGA



Nuestros Centros de Jamón Bodega proceden de Jamones de cerdo blanco deshuesados seleccionados, con una merma mínima del 38% y una curación natural y lenta en secaderos.

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de la acidez (E331), conservadores (E252 y E250) y antioxidante (E301).

VALOR NUTRICIONAL

por 100g de porción comestible

Valor energético	217Kcal 915 Kj
Grasas	4.6g
De las cuales saturadas	1.59g
Hidratos de Carbono	0.8g
De los cuales azúcares	<0.5g
Proteínas	43g
Sal	7.99g

PESO aprox. 5.500 kilos

PRESENCIA DE ALÉRGENOS

AUSENCIA



FORMATO DE VENTA

Envasado al vacío.
Embalado en cajas de dos piezas.
Peso variable, según especificaciones de cliente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color característicos
Textura: característica
Sabor y olor característicos.

CONSERVACIÓN

En refrigeración, entre 0°C y 5°C

DENOMINACIÓN COMERCIAL

CENTRO DE JAMÓN BODEGA

DENOMINACIÓN LEGAL (según RD 474/2014)

PRODUCTO CARNICO CURADO

CADUCIDAD / CONSUMO PREFERENTE

1 año desde su venta

FORMA DE USO PREVISTA

Producto que no necesita cocinado previo a su consumo

DESCRIPCIÓN DE CADUCIDAD

XX-YY-ZZ (nº día - nº mes - 2 últimas cifras del año)

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

XXYYZZ (día-mes-año de elaboración de ese producto)

CÓDIGO EAN

8436039380059

POBLACIÓN DE DESTINO

Toda en general, excepto personas con intolerancia a
alguno de sus ingredientes

Responsable APPCC

Florentino Gil Chacón e Hijos, S.L.

C.I.F. B13180096

Nº RGSA 13.00712/CR

DIRECCIÓN FISCAL Avda. de la Vereda, 148 - 13260 Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)

DIRECCIÓN FÁBRICA C/ Cardenal Cisneros, 33 - 13260 Bolaños de Calatrava (C. Real)

926872576 - info@gilchacon.com **PERSONA CONTACTO** Miguel Ángel Cabello 618312743