MALETÍN JAMÓN GRAN RESERVA NAVIDUL 8x80G

COD. 34261 - (PLANTA FB06)

Preparado	Aprobado

FT-CAMP-I+D- 34261 | **Ficha técnica comercial** | 01/10/2025 | **Edición 20**

PRESENTACIÓN

Maletín con 8 envases de lonchas de jamon curado Gran Reserva. Separadas con interleaver. Envasadas al vacío en sobres de material plástico transparente, con film superior impreso específico. Envase con eurohole.
Las lonchas van solapadas en una sola fila de forma que ocupen la totalidad de la superficie del sobre.
Lonchas/ sobre: 6.
Peso neto/sobre: 80g.

PESOS

Unidad:	**1.0**	
Medio:	**0.0**	**Kg**

MEDIDAS

Profundo:	**42.0**	**mm**
Ancho:	**353.0**	**mm**
Alto:	**233.0**	**mm**
Calibre:	**0.0**	**mm**

CONSERVACIÓN / VIDA

Mantener entre 0 y 22ºC para su exposición y venta. Mantener entre 0 y 7ºC para su transporte y almacenamiento.

150 días

INGREDIENTES

JAMÓN CURADO RESERVA.
Jamón de cerdo y sal.

INFORMACIÓN (VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	212.0	0	Adios	2000.0
- KJ	886.16	0.00	-	8360.0
GRASAS	10.0	0	0.0	70.0
GRASAS SATURADAS	3.8	0	0.0	20.0
HIDRATOS DE CARBONO	0.5	0	0.0	270.0
AZUCARES	0.5	0	0.0	90.0
PROTEINAS	30.0	0	0.0	50.0

MALETÍN JAMÓN GRAN RESERVA NAVIDUL 8x80G

COD. 34261 - (PLANTA FB06)

SAL	5.0	0	0.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS

Valor Energético

Kcal: 212.0

KJ: 886.16

ALERGENOS

ETIQUETADO

Planta:

PLANTA TORRIJOS

EMPAQUETADO

CJ.TR:	**360x246x140 mm.**
Uds./CJ.TR:	**3**
Peso Neto:	**0.0**
Peso Bruto:	**1**

ROTULADO

Planta:

PLANTA TORRIJOS

INFORMACION EN CAJA:
Campofrío Food Group, S.A.U.
Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España

34261 - MALETÍN JAMÓN GRAN RESERVA NAVIDUL 8x80G
Peso neto: 3x640g.
Mantener entre 0º y 22ºC

MALETÍN JAMÓN GRAN RESERVA NAVIDUL 8x80G

COD. 34261 - (PLANTA FB06)

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320342613(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	**EUROPEO MARRÓN**
Medidas:	**(800 x 1200 mm.)**
Cajas/base:	**0**
Alturas:	**0**
Cajas palet:	**0**
Peso neto:	**0.0**
Peso bruto:	**25**

CONTROLES

Controles de Materias

- Recepción (estado
- Fisico-Químico
- Microbiológico

Controles Materias

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Condiciones de
- Mermas
- Estanqueidad envase
- Etiquetado

Controles de Producto

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Potabilidad del agua
- Microbiológico
- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental

Controles de Proceso

- Control temperatura de
- Paletizado óptimo,