



SCHEDA TECNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

**PROSCIUTTO CRUDO DUROC, AFFETTATO
JAMON CURADO DUROC, LONCHEADO
SLICED DUROC CURED HAM**

Cod: 1700100

Data: 31/03/2020

Rev: 2



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

**Prosciutto Crudo Duroc, Affettato Reserva Batallé
Jamón Curado Duroc, Loncheado Reserva Batallé
Sliced Duroc Cured Ham Reserva Batallé**

1. Ingredienti/Ingredientes/Ingredients:

- Prosciutto di maiale Duroc, sale marino, destrosio, antiossidante (E-301) e conservanti (E-250 e E-252)
- Jamón de cerdo Duroc, Sal marina, Dextrosa, Antioxidante (E-301) y Conservadores (E-250, y E-252)
- Duroc pork Ham, Marine salt, Dextrose, Antioxidant (E-301) and Preservatives (E-250 and E-252)

2. Peso per busta / Peso por sobre / Weigh per envelope: 100g (aprox.)

3. Scadenza / Vida útil/ Shelf life:

Imballato in un'atmosfera modificata / Envasado en atmósfera modificada / Packaged in a modified atmosphere:

- 3 mesi / 3 meses / 3 months

Sottovuoto / Envasado al Vacío/ Vacuum packaged:

- 1 anno / 1 año / 1 year

4. Conservazione e condizioni di trasporto / Condiciones de Conservación y transporte / Conditions of Conservation and transportation:

- **Freddo tra 0 °C e 5 °C / En frío entre 0°C y 5°C/ Keep in cold between 0°C and 5°C**

	SCHEDA TECNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION	
	PROSCIUTTO CRUDO DUROC, AFFETTATO JAMON CURADO DUROC, LONCHEADO SLICED DUROC CURED HAM	Cod: 1700100
		Data: 31/03/2020
		Rev: 2

<p>Il prosciutto disossato Gran Reserva di Reserva Batallé, proviene da animali di razza pura Duroc, con genetica Batallé. Da maiali nati, allevati e macellati in Spagna.</p> <p>El jamón Gran Reserva Deshuesado de Reserva Batallé, proviene de animales de <u>raza pura Duroc</u>, con genética Batallé. De cerdos nacidos, criados y sacrificados en España.</p> <p>The Gran Reserva Boneless ham, from Reserva Batallé, comes from <u>pure Duroc breed pigs</u>, from Batallé genetics. Our pigs are born, raised and slaughtered in Spain.</p> <p>- Il periodo minimo di guarigione sarà di 15 mesi e la menzione facoltativa Gran Reserva può essere utilizzata sull'etichettatura in conformità con le disposizioni della RD 474/2014, che approva lo standard di qualità per i derivati della carne.</p> <p>-El periodo mínimo de curación, será de 15 meses, pudiéndose emplear la mención facultativa de Gran Reserva en el etiquetado conforme lo dispuesto en RD 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</p> <p>-The minimum cured period will be 15 months, and “Gran Reserva” facultative mention may be used on the labelling, according to RD 474/2014, which approves the quality standard of meat products.</p>
--

ETICHETTATURA / ETIQUETADO / LABELING
<p>L'etichetta indica: numero di identificazione dell'azienda, nome del prodotto, ingredienti, lotto, legenda del "consumo preferibilmente prima", "imballaggio in atmosfera modificata", valore nutrizionale e Conservare tra 0°C e 5°C</p> <p>En la etiqueta se indica: Número de identificación de la empresa, Nombre del producto, Ingredientes, Lote, Leyenda de “Consumir preferentemente antes de”, “Envasado en atmósfera modificada”, Valor nutricional y Conservar entre 0°C y 5°C</p> <p>On the labelling we indicate: Company identification number, Product name, Ingredients, Batch number, “Best Before” legend, “Packaged in a protective atmosphere”, Nutritional Values and Keep between 0°C and 5°C.</p>

REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari REGLAMENTO (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios REGULATION (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs	
Parametri / Parámetros / Settings	Limiti massimi / Límites máximos / Maximum limits
Enterobacteriaceae (ufc/g)	10 ufc/g
Escherichia Coli (ufc/g)	10 ufc/g
St. Aureus (ufc/g)	Assenza/g
Listeria Monocytogenes /25g	Assenza/25g
Salmonella/ 25g	Assenza/25g

REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 relativo agli additivi alimentari REGLAMENTO (CE) No 1333/2008 sobre aditivos alimentarios REGULATION (EC) No 1333/2008 on food additives	
Parametri / Parámetros / Settings	Limiti massimi / Límites máximos / Maximum limits
Nitrati / Nitratos / Nitrates	250ppm
Nitriti / Nitritos / Nitrites	100ppm

Dichiarazione allergeni / Declaración de alérgenos / Allergens information
Assenza di Allergeni - Senza Glutine
Ausencia de Alérgenos – Sin Gluten
Absence of Allergens - Gluten Free

	SCHEDA TECNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION	
	PROSCIUTTO CRUDO DUROC, AFFETTATO JAMON CURADO DUROC, LONCHEADO SLICED DUROC CURED HAM	
	Cod: 1700100	Data: 31/03/2020
		Rev: 2

Dichiarazione OMG / Declaración OMG / GMO statement
I maiali da cui provengono i nostri prodotti non sono alimentati con mangimi i cui componenti sono stati prodotti da organismi geneticamente modificati.
Los cerdos de los cuales proceden nuestros productos, no son alimentados con piensos cuyos componentes han sido producidos a partir de organismos modificados genéticamente
Our pigs, are not fed with feed with components that are produced from GMO.

Valori Nutrizionali / Valores Nutricionales / Nutritional Values	
Per 100 g / Por 100g / For 100g	
Valore energetico / Valor Energético / Energetic Value	1384Kj / 330Kcal
Grassi / Grasas / Fats	18.27g
Di cui: / De las cuales: / Of Which:	
Saturato / Saturadas / Saturated	7.34g
Carboidrati / Hidratos de Carbono / Carbohydrates	6.38g
Di cui: / De las cuales: / Of Which:	
Zuccheri / Azúcares / Sugar	6.30g
Proteinas / Proteinas / Proteins	35g
Sale / Sal / Salt	4.45g

Aiuti tecnologici	Burro: 1° grasso (min 48%) Indurente: E-471 (origine vegetale) Antiossidante: E-306 (origine vegetale)
Coadiuvantes Tecnológicos	Manteca: Grasa 1ª (min 48%) Endurecedor E-471 (origen vegetal) Antioxidante: E-306 (origen vegetal)
Technological Adjuvants	Lard: Pork fat (min 48%) Hardener E-471 (of vegetal origin) Antioxidant: E-306 (of vegetal origin)

Altre sostanze che si possono trovare trasferendo da materie prime	Biossido di silicio (E-551) Ferrocianuro di sodio (E-535)
Otras sustancias que pueden encontrarse por transferencia desde las materias primas	Dioxido de Silicio (E-551) Ferrocianuro de sodio (E-535)
Other substances that can be found by transfer from the raw materials	Silicon Dioxide (E-551) Sodium ferrocyanide (E-535)

-Per il suo consumo, non richiede trattamento termico.

-Para su consumo, no requiere tratamiento térmico.

-For its consumption, it does not require heat treatment.

- Il consumo di questo prodotto è destinato alla popolazione generale, tenendo conto del rischio di toxoplasmosi, per le donne in gravidanza e di un consumo moderato a causa del suo contenuto di sale nei pazienti ipertesi.

-El consumo de este producto, está destinado a la población en general, con la consideración de riesgo de Toxoplasmosis, para las mujeres embarazadas y un consumo moderado por su contenido en sal por parte de los hipertensos.

-The consumption of this product is intended for the general population, considering the risk of Toxoplasmosis, for pregnant women and a moderate consumption due of its salt content by hypertensive patients.