	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>		Cód.: Cod.:	FT-032
	<b>Crema de jamón curado (sin lactosa) Cured ham cream (without lactose)</b>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	13
			Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meats. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	--

Uso previsto	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten Alérgenos: derivados de soja <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non – irradiated product. Without gluten, without lactose</i> <i>Allergens: soya derivatives</i>
--------------	--

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Uso alimentario, apto para todas las personas. No contiene OGM. Sin gluten ni lactosa Alérgenos: derivados de soja <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Without gluten, without lactose</i> <i>Allergens: soya derivatives</i>
--	--


Ingredientes <i>Ingredients</i>	Agua, aceite de girasol, leche de SOJA (agua, semillas de SOJA, fructosa, fosfato tricálcico, estabilizantes (celulosa, carboximetilcelulosa), aroma, sal, antioxidante (extracto rico en tocoferoles, vitaminas A y D)), jamón 13% (Jamón de cerdo, sal, azúcar, dextrosa, conservadores (nitrito sódico, nitrato potásico), antioxidante (ascorbato sódico)), magro de cerdo, almidón, proteína de SOJA y de cerdo, maltodextrina, dextrosa, sal, aroma de humo, estabilizantes (difosfatos, polifosfatos, carragenato), antioxidante (citratos de sodio, eritorbato sódico), potenciador del sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura, conservador (nitrito sódico), pimienta blanca, colorante (carmín).
------------------------------------	--

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Rosa claro <i>Light pink</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH $5.9 \pm 0.5$ determinado a 25°C <i>pH 5.9 ± 0.5 determined to 25°C</i>
	Actividad del agua (aw): $0.967 \pm 0.35$ <i>Water activity (aw): 0.967 ± 0.35</i>

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recouns of aerobic mesophyll</i>	< 1000 ufc/g < 1000cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes <i>Coliform</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25g</i>
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25g</i>
	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25g</i>




Valores nutricionales por cada 100 g	Valor energético <i>Energy value</i>	1362kJ/325 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	27.31 g

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>		Cód.: Cod.:	FT-032
	<b>Crema de jamón curado (sin lactosa) Cured ham cream (without lactose)</b>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	13
			Página: Page:	2 de 2

Nutritional facts per each 100g	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	4.39 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	11.76 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0.39g
	Proteínas <i>Proteins</i>	7.66 g
	Sal <i>Salt</i>	2.35 g

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	<p>La fecha de consumo preferente es de 36 meses para las monodosis de 46g, y las latas. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días.</p> <p><i>The minimum durability date is 36 months for the 46g unit doses and cans. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3 days.</i></p>
---	--

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of varnished electrolytic tin.</i>

Elaborado por: <i>Made by:</i>	Revisado por: <i>Revised by:</i>	Aprobado por: <i>Approved by:</i>
		
María Morcillo Chamizo	Teresa Barragán Domínguez	Carlos Carranco Benítez