



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

FTPEX01

Revisión: 6

Fecha entrada en vigor: 07/05/2010

Página 1 de 5

FICHE TECHNIQUE EL POZO / TECHNICAL RECORD EL POZO

Código Prod. 8.544

04/01/2013

DENOMINACION: J.SERR. MOLD CONS.

1 DESCRIP.ET PRESENT.PRODUIT/DESCRIP.AND PRESENT.THE PRODUCT

1 DESCRIPTION (Longueur/length, Poids/weight....)

Dénomination/definition: JAMBON SERRANO DESOSSE MOULE (block)//CURED HAM

Caractéristiques/characteristics: JAMBON SEC DESOSSE/DEBONED CURED HAM

Aspect extérieur/outward appearance: JAMBON DESOSSE MOULE BLOCK//BLOCK CURED HAM

Poids/weight: 4,000/5,000 Kg.

Mesures du produit/Measures of the product:

Longueur/long: 270/300 mm.

Largeur/wide: 180/210 mm.

Hauteur/high: 60/ 80 mm.

Emballage hygiénique/hygienic packing: PA/EVOH/PA

Emballage extérieur/outer packing:

Composition: CARTON DOBLE/DOBLE/CRACK

Poids m2/weight per m2: 1.038 g/m2

Poids du carton vide/weight of the cardboard of packing: 366/404 g

N° de pièces par colis/Units per cases: 2 pièces/2 units .

Poids net du colis avec produit/Net weight of packing with products: 8,366/10,404 Kg.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

FTPEX01

Revisión: 6

Fecha entrada en vigor: 07/05/2010

Página 3 de 5

FICHE TECHNIQUE EL POZO / TECHNICAL RECORD EL POZO

Código Prod. 8.544

04/01/2013

DENOMINACION: J.SERR. MOLD CONS.

6 Matière première/Raw material

Les jambons proviennent de notre abattoir et de notre salle de découpe où il sont sélectionnés

Les jambons sont réfrigérés et transformés entre 2°/0° C.

Les jambons sont sélectionnés avant la production.

Les jambons restent neuf mois (36 semaines) dans les séchoirs.

The raw material come from our slaughterhouse, where it is selected

It is refrigerated and elaborated between 2°/0° C.

The raw material is selected before production.

The raw material stays in the drying room minimum 36 weeks

7 Contrôles réalisés/Control carried out:

Sur la matière première: Selection, température, contrôles, microbiologiques et nutritionnels.

Pendant le processus. Manipulation et température.

Sur le produit fini: Microbiologiques et nutritionnels.

Concerning raw material: Selection, temperature, microbiological survey, nutritional survey.

During production: Manipulation and temperature.

Concerning final product: Microbiological and nutritional survey.

8 Conservation/Preservation:

0° et 8°.C./0° and 8°.C.

9 T° C stockage et transport/transport an storage temperat

Transport: 0°/5°C.

Stockage/storage: 0°/+5°.C.

10 Date limite de consommation/Using by date:

6 mois/6 month

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

FTPEX01

Revisión: 6

Fecha entrada en vigor: 07/05/2010

Página 4 de 5

FICHE TECHNIQUE EL POZO / TECHNICAL RECORD EL POZO

Código Prod. 8.544

04/01/2013

DENOMINACION: J.SERR. MOLD CONS.

11 Registre Sanitaire/Health Register: N° 10.01672/MU

ES
10.01672/MU
C.E.

