

## TIRITAS DE JAMÓN



- Corteza de jamón curado.
- Pieza de corteza entera, cortada en tiras
- Frita en aceite vegetal.

### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

La corteza de jamón se corta en tiras. Una vez cortada, se somete a deshidratación. Se deja enfriar. A continuación, se fríen en aceite de girasol, se añade la sal de forma automática a la salida del túnel de fritada. Se envasan en bolsas de plástico de forma automática

### COMPOSICIÓN

Corteza de jamón curado de cerdo y sal.  
Fritas en aceite de girasol

### PRESENTACIÓN

Bolsas de plástico de: 100 gr

### INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO

Denominación: TIRITAS DE JAMÓN Origen: ESPAÑA  
Listado de ingredientes: Cortezas de jamón curado y sal. Fritas en aceite de girasol. "SIN GLUTEN"  
Condiciones de conservación: Mantener en ambiente fresco y seco  
Fecha de caducidad: 3 meses desde fecha de envasado  
N.º de lote: N.º aleatorio  
Peso de la pieza / envase  
Razón Social: LA DELICIA SERRANA, S.L.  
C/ BRONCE, Parcela 25. Nave 2A Pol. Ind. GESTESA  
28890 LOECHES (MADRID)  
Tfno.: 670066836 e-mail: [ladeliciaserrana@gmail.com](mailto:ladeliciaserrana@gmail.com)

### POBLACIÓN DIANA

Para consumo por el público en general.

No contiene alérgenos

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de patógenos

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: Reglamento 1169 / 2011

<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</u>	
Cantidad por porción (100 g)	
• Valor Energético	2130kj / 510 kcal
• Grasas	26,1 g
○ De los cuales saturados	4,5 g
• Hidratos de carbono	1 g
○ De los cuales azúcares	0,5 g
• Proteínas	67,1 g
• Sal	1,82 g

ELABORADO POR: Departamento de calidad  
Fecha: Abril 2017

REVISADO POR: OSCAR BLASCO  
Fecha: Abril 2017