

FICHAS TÉCNICAS

F.T.002
Rev.: 02
Fecha: Enero-14

DENOMINACIÓN COMERCIAL	FORMATO	EAN
Jamón Castro y González	al natural	8424278212002

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
Denominación legal:	Jamon
Descripción del producto:	Extremidades posteriores del cerdo ibérico , sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un periodo de secado y maduración que les otorga unas características especiales y unas propiedades nutritivas que los hace aptos para el consumo humano.
Peso Neto g:	7 a 10 Kg.

INGREDIENTES	
Ingredientes:	Jamón, sal y conservador (E-252)

PERFIL NUTRICIONAL DEL PRODUCTO TERMINADO	
VALORES MEDIOS POR 100g/100ml DE PRODUCTO (VALORES BIBLIOGRAFICOS)	
Energia Kj/100g / Kcal/100g	1267/304
Cantidad de grasa	23
Ácidos grasos saturados	8,5
Hidratos de carbono	< 1
Azúcares	< 0,5
Proteínas	33
Sal	4,5

LOTE/CADUCIDAD	
Identificación del lote	Tres dígitos lote de producción e identificación individual de la pieza.
Marcado F.C.P.	mm / aa
Vida del producto	4 años desde su fecha de salado

MODO DE CONSERVACIÓN	
Características	
Tipo	Al natural
°C	Tª ambiente
Tiempo	4 años desde la fecha de salado
MODO DE CONSERVACIÓN: EN LUGAR FRESCO Y SECO	

MODO DE EMPLEO	
Para su completa degustación, mantener el producto entre 18 y 24 °C. Retirar la corteza y la grasa y cortar en finas lonchas.	

CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO		
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIA		
Frutos de cáscara: (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia)/derivados	Soja/derivados	NO
	Leche/derivados	NO

	NO	Apio/derivados	NO
Cereales que contengan gluten: (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)/derivados	NO	Mostaza/derivados	NO
		Granos de sesamo/derivados	NO
Crustáceos/derivados	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO2	
Huevos/derivados	NO		
Pescado/derivados	NO		
Cacahuetes/derivados	NO		NO
Moluscos/derivados	NO	Altramuces/derivados	NO

LEGISLACIÓN

El producto deberá cumplir sus respectivas legislaciones, tanto comunitarias como españolas, incluyendo tanto normas específicas como generales.

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REAL DECRETO 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

REAL DECRETO 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

Reglamento 2073 /2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

REGLAMENTO (CE) N o 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios

REGLAMENTO (CE) No 41/2009 DE LA COMISIÓN de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten

REGLAMENTO 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.