

FICHAS TÉCNICAS

F.T.001
Rev.: 02
Fecha: Enero-14

DENOMINACIÓN COMERCIAL	FORMATO	EAN
Jamón de bellota ibérico	al natural	8424278211005

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Denominación legal:	Jamón de bellota ibérico
Descripción del producto:	Extremidades posteriores del cerdo ibérico alimentado a base de bellota, 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 ibérico de bellota, sal y conservador (E-252)
----------------------	---

PERFIL NUTRICIONAL DEL PRODUCTO TERMINADO

VALORES MEDIOS POR 100g/100ml DE PRODUCTO (VALORES BIBLIOGRÁFICOS)

Energia Kj/100g / Kcal/100g	1267/304
Cantidad de grasa	23
Acidos 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	5 años

MODO DE CONSERVACION

Características

Tipo	Al natural
°C	Tª ambiente
Tiempo	5 años desde la fecha de salado

MODO DE CONSERVACIÓN: EN LUGAR FRESCO Y SECO

OTRA INFORMACIÓN DE INTERES

Cacao/derivados:	NO	Glutamato monosodico:	NO	Antibioticos	NO
Semillas/derivados:	NO	Saborizantes artificiales:	NO	Proteina vegetal hidrolizada:	NO
Aceites (origen):	NO	Saborizantes naturales:	NO	Proteina vegetal texturizada	NO
Carne/derivados:	SÍ	Conservantes:	SI	Antioxidantes (BHA/BHT)	NO
Legumbres/productos:	NO	Benzoatos(conservantes):	NO	Goma de algarroba (espesante)	NO
Productos animales(origen):	SÍ	Colorantes artificiales:	NO	Goma de guar (espesante)	NO
Gelatina:	NO	Colorantes naturales:	NO	Maiz/derivados	NO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO	
Parámetro	Valor y Tolerancia
Nitratos (ppm NO ₃)	<250 ppm residual
Nitritos (ppm NO ₂)	<100 ppm residual

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO TERMINADO	
Parámetro	Valor y Tolerancia (Durante su vida útil)
Listeria UFC/25g	<100
Salmonella en 25 g	Ausencia

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRODUCTO TERMINADO	
Color	Rojo con vetas de grasa blanca-nacarada
Sabor	Carne con sabor delicado poco salado
Olor	Agradable y característico
Textura	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento
Aspecto externo	Típico con moho
Aspecto al corte	Consistente

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	NO	Soja/derivados	NO
		Leche/derivados	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 SO ₂	
Huevos/derivados	NO		
Pescado/derivados	NO		
Cacahuets/derivados	NO		
Moluscos/derivados	NO		Altramuces/derivados

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.	