

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> | <b>Ref.: PAP 01</b><br><b>Fecha: FEB 2024</b><br><b>Ed. 02</b> |
|--|--|--|

|  |   |                                    |   |
|--|---|------------------------------------|---|
| <b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>  | <b>0011NN/ JAMON DIAMANTE ROJO/COD. EAN 8436617061974</b>   |                                    |   |
| <b>DEFINICIÓN</b>  | Extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.   |                                    |   |
| <b>COMPOSICIÓN</b>   | Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250 y E-252), antioxidante (E-316) y azúcar. Origen España  |                                    |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>                               | Listeria:   | <                                  | 100 ufc/g   |
|  | Salmonella:   | No detectado en 25 gr.             |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>                               | Nitritos  | <                                  | 150 ppm   |
|  | Nitratos  | <                                  | 150 ppm   |
|  | Nitratos residuales < 250 ppm   |                                    | Aw  |
|  | < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)  |                                    |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                                | Color: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. y poco salada.  | Aroma: Agradable y característico. | Sabor: Carne de sabor delicado<br>Textura:<br>Olor: |
|  | Homogenea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.   |                                    |   |
|  | Intenso y característico del producto,  |                                    |   |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>                                       | <b>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</b>   | <b>1763/425</b>                    |   |
|  | <b>Grasas (g./100g.)</b>  | <b>33.6</b>                        |   |
|  | <b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b>   | <b>12.77</b>                       |   |
|  | <b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b>   | <b>0.5</b>                         |   |
|  | <b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b>  | <b>&lt;0.5</b>                     |   |
|  | <b>Proteínas (g./100g.)</b>   | <b>29.4</b>                        |   |
|  | <b>Sal (g./100g.)</b>   | <b>2.57</b>                        |   |
| <b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>  | Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.   |                                    |   |
| <b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>  | Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.   |                                    |   |
| <b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>                      | Vehículos isoterms.   |                                    |   |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>                             | Enteras con mallas por unidades. En cajas de 4 piezas, o bien box de 50 a 120 piezas aproximadamente. Deshuesado o en tacos. Loncheado en sobres de 50, 70, 80, 100 gramos. Loncheado a cuchillo o máquina. Envasado en cajas de 30 sobres aprox. en func   |                                    |   |
| <b>ETIQUETADO</b>  | Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.  |                                    |   |
| <b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>                         | 730 días.   |                                    |   |
| <b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b> | DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO:<br>PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE.<br>Conservar en lugar fresco y seco.<br>Al aire. Producto sometido a merma.<br>Para ser consumido al corte.  |                                    |   |
| <b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>   | Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.<br>Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.<br>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.<br>Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. |                                    |   |