

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ref.: PAP 01 Fecha: FEB 2024 Ed. 02
--	--	--

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0011/ JAMON DE BELLOTA IBERICO 50% RAZA IBERICA/COD. EAN 8436617061899		
DEFINICIÓN	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.		
COMPOSICIÓN	Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250 y E-252), antioxidante (E-316) y azúcar. Origen España		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria:	<	100 ufc/g
	Salmonella:	No detectado en 25 gr.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos	<	150 ppm
	Nitratos	<	150 ppm
	Nitratos residuales	< 250 ppm	
	< 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. y poco salada.	Aroma: Agradable y característico.	Sabor: Carne de sabor delicado Textura: Olor:
	Homogenea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.		
	Intenso y característico del producto,		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1763/425	
	Grasas (g./100g.)	33.6	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	12.77	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	0.5	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	
	Proteínas (g./100g.)	29.4	
	Sal (g./100g.)	2.57	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	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		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4 de 2014.		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte.		
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. 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. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. 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. 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.		