

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT CURADO 16
	JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50%-75%-100% RAZA IBÉRICA (Formato Cortado a mano)	Fecha: Mayo 2023 Rev. : 12 Página 1 de 1

DEFINICIÓN Y TRATAMIENTOS APLICADOS

Producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos cebo ibérico sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

Finalizado el proceso de curación el producto ha sido loncheado a mano y envasado al vacío antes de su expedición.

INGREDIENTES

Jamón de cerdo y sal.

* Alérgenos a ser declarados

* Producto libre de OMG'S a ser declarados.

VALORES NUTRICIONALES (en 100g)

Valor energético: 408 Kcal / 1694KJ

Proteínas (g): 28,9

Hidratos de carbono (g): 0,9

- De los cuales azúcares: (g): <0,5

Grasas (g): 32,1

- De las cuales saturadas (g): 10,89

Sal (g): 4,67

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.

SABOR: carne de sabor característico, poco salado.

AROMA: agradable.

TEXTURA: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

LISTERIA MONOCYTOGENES <1x10²ufc/g

SALMONELLA Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: < 6

Aw: < 0,92

El producto curado no favorece el crecimiento de *Listeria monocytogenes* al tener una Aw<0,92.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Distribuido mediante vehículos autorizados isoterms o refrigerados.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Jamones de cebo ibéricos loncheados a mano y envasados al vacío se recomiendan conservar a refrigeración. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

Se presenta en envases individuales al vacío de 50 g , 80 g y 100 g.

FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumo preferente: 12 meses una vez finalizado el período de curación óptimo y tras la fecha de envasado.

DESTINATARIO

Población en general salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.

USO ESPERADO

Aunque pueden consumirse tal y como llegan al consumidor es conveniente sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.

ELABORADO POR:
Responsable de calidad

Fecha: Mayo 2023

JAMONES IBÉRICOS BLÁZQUEZ, S.L.
B80614821
C/ Mayor, 30, 4ª Dña.
28015 MADRID

REVISADO Y APROBADO POR:
Gerencia

Fecha: Mayo 2023

JAMONES IBÉRICOS
S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE

RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.

RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE n° 1881/2006).

Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios.

Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos a tener en cuenta a efectos de control de alimentos derivados de animales tratados en la UE.