JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO CORTADO A MANO
50%-75%-100% RAZA IBÉRICA

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 ibéricos de bellota, sometida al correspondiente proceso de salazón, curado-maduración, deshuesado, loncheado a cuchillo, envasado en plato con atmósfera protectora

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal

*** alérgenos a ser declarados**

Producto libre de OMG'S a ser declarados.

VALORES NUTRICIONALES (en 100g)

Valor energético: 1480 KJ /356 Kcal
Grasas (g): 25,2
- De las cuales saturadas (g): 8,0

Hidratos de carbono (g): <0,5
- De los cuales azúcares: (g): <0,5

Proteínas (g): 32,2
Sal (g): 4,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
SABOR: carne de sabor característico, poco salado.
AROMA: agradable y característico.
TEXTURA: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

S.AUREUS <1x10²ufc/g
CLOSTRIDIUM SULFITO-REDUCTORES <1x10²ufc/g
E.COLI <1x10²ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES <1x10²ufc/g
SHIGELLA Ausencia en 25 g
SALMONELLA Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

pH: < 6
Aw: < 0,92

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Distribuido mediante vehículos autorizados isotermos o refrigerados.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Conservación en plato con atmósfera controlada almacenada en una cámara de refrigeración, a temperatura regulada entre 0ºC y 5ºC**.** Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

La presentación del producto es:

- En finas lonchas, cortadas a cuchillo, dispuestas en un plato envasado en atmósfera protectora
- Cada plato contiene 50g u 80g de producto loncheado.
- En cajas de cartón en número de 10 o 30 unidades.

FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumo preferente: 3 meses una vez realizado el envasado.

DESTINATARIO

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

USO ESPERADO

Puede consumirse tal y como le llega al consumidor. No es necesario cocinado previo.

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	
Jamones Blázquez	**JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO CORTADO A MANO 50%-75%-100% RAZA IBÉRICA**	FT CURADO 90 Fecha: Julio 2022 Rev.: 00 Página 2 de 2

ELABORADO POR:
Responsable de calidad
Fecha: 07 Julio 2022

REVISADO Y APROBADO POR:
Gerencia
Fecha: 07 Julio 2022

Ibéricos de Guijuelo, S.L.
Borrage, s/n.
37770 GUIJUELO (Salamanca)

LEGISLACIÓN APLICABLE

RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento (UE) Nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2016 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento (CE) 1338/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios.