

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 y curado-maduración.

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal

*** alérgenos a ser declarados**

Producto libre de OMG'S a ser declarados.

VALORES NUTRICIONALES (en 100g)

Valor energético: 356 Kcal / 1480 KJ
Proteínas (g): 32,2
Hidratos de carbono (g): <0,5
- De los cuales azúcares: (g): <0,5
Grasas (g): 25,2
- De las cuales saturadas (g): 8,0
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 FÍSICO-QUÍMICAS

pH: < 6
Aw: < 0,92
Nitritos residuales (E 250): <150 ppm
Nitratos residuales (E 252): <250 ppm

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Distribuido mediante vehículos autorizados isoterms o refrigerados.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Conservación en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

La presentación del jamón es:

- Enteros, con malla por unidades.
- En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades.

El rango comprende entre 6kg y 9kg por unidad.

FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumo preferente: 12 meses una vez finalizado el período de curación óptimo.

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.

ELABORADO POR:
Responsable de calidad
Fecha: Julio 2018

REVISADO Y APROBADO POR:
Gerencia
Fecha: Julio 2018

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

Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinadas contaminantes en los productos alimentarios