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. Finalizado el proceso de curación –maduración el producto ha sido deshuesado y envasado al vacío antes de su expedición.
Composición	Jamón de cerdo ibérico de bellota, sal y conservadores (E-250, E-252)
Características organolépticas	Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. Sabor: carne de sabor delicado, poco salado. Aroma: agradable y característico. Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.
Características físico-químicas	Aw: 0,87 pH: 5,7 Humedad: <40% Proteína: >30% Grasa hidrólisis: >10% Hidratos de carbono: <0.5% Cloruro sódico: 8.83% s/s Energía calculada: o Kj/100g → 1000 Kj o Kcal/100g → >250 Kcal Nitritos residuales (E 250): <100 ppm Nitratos residuales (E 252): <250 ppm
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 356 kcal / 1480 kj Proteínas (gr.): 32,2 Hidratos de carbono (gr.): <0,5 Grasas (gr.): 25,2 o Saturadas: 8,08 gr. o Monoinsaturadas: 14,84 gr. o Polinsaturadas: 2,26 gr. Colesterol (mgr.): 60 Fibra alimentaria (gr.): <1,0 Sodio (gr.): 1,8 Humedad (ºC): 35,6 Ceniza (mgr.): 6,9
Limites Microbiológicos	-S.aureus <1x10^2 ufc/g -Clostridium sulfito-reductores <1x10^2 ufc/g -E.Coli <1x10^2 ufc/g -Listeria monocytogenes (*)<1x10^{2}ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g *(*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.*
Alérgenos	

	POSITIVO/NEGATIVO
Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NEGATIVO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NEGATIVO
Huevos y productos a base de huevo	NEGATIVO
Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NEGATIVO

	Soja y productos a base de soja	NEGATIVO
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO
	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.	NEGATIVO
	Apio y productos derivados	NEGATIVO
	Mostaza y productos derivados	NEGATIVO
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NEGATIVO
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO_2	NEGATIVO
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO

Destinatario	Población en general excepto personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.
Fijación de la vida útil del producto	Consumo preferente: 12 meses una vez envasado.
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados *(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº1829/2003 y Nº 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)*
Descripción del envase y embalaje	El rango de jamón ibérico de bellota deshuesado se encuentra sobre los 4Kg por unidad La presentación del jamón ibérico es: • En cajas de cartón en número de 2 o 4 unidades al vacío. • En box de cartón de unas 50 unidades al vacío.
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración
Métodos de conservación y almacenamiento	Los jamones ibéricos de bellota deshuesados y envasados al vacío se deben conservar a refrigeración. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.
Uso esperado.	Puede consumirse tal y como llega al consumidor pero se recomienda sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.
Fotografía	

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
FECHA: **RESPONSABLE DE CALIDAD**	FECHA: **GERENCIA**