

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 03
	JAMÓN IBÉRICO DE CEBO	

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 cebo, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.		
Composición	Jamón de cerdo ibérico de cebo, 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	Actividad de agua: 0,84 pH: 5,7 Humedad: <40% Proteína: >30% Grasa hidrólisis: >10% Hidratos de carbono: <0.5% Cloruro sódico: 8,83% s/s Energía calculada: <ul style="list-style-type: none"> ○ Kj/100g → 1000 Kj ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ Saturadas: 8,08 gr. ○ Monoinsaturadas: 14,84 gr. ○ Polinsaturadas: 2,26 gr. Colesterol (mgr.): 60 Fibra alimentaria (gr.): <1,0 Sodio (gr.): 1,8 Humedad (°C): 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 Ausencia en 25 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	
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NEGATIVO	
	Soja y productos a base de soja	NEGATIVO	

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 03
	JAMÓN IBÉRICO DE CEBO	Rev. : 05 Página 2 de 3

	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
	Anhidrido 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 salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.	
Fijación de la vida útil del producto	Consumo preferente: 12 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.	
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados. <i>(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.)</i>	
Descripción del envase y embalaje	El rango de jamón ibérico de cebo comprende entre 6 Kg y 10 Kg por unidad. La presentación del jamón ibérico de cebo entero es: <ul style="list-style-type: none"> • Enteros, con malla por unidades. • En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades. 	
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados.	
Métodos de conservación y almacenamiento	Los jamones enteros han de conservarse en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.	

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 03
	JAMÓN IBÉRICO DE CEBO	Rev. : 05 Página 3 de 3



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