

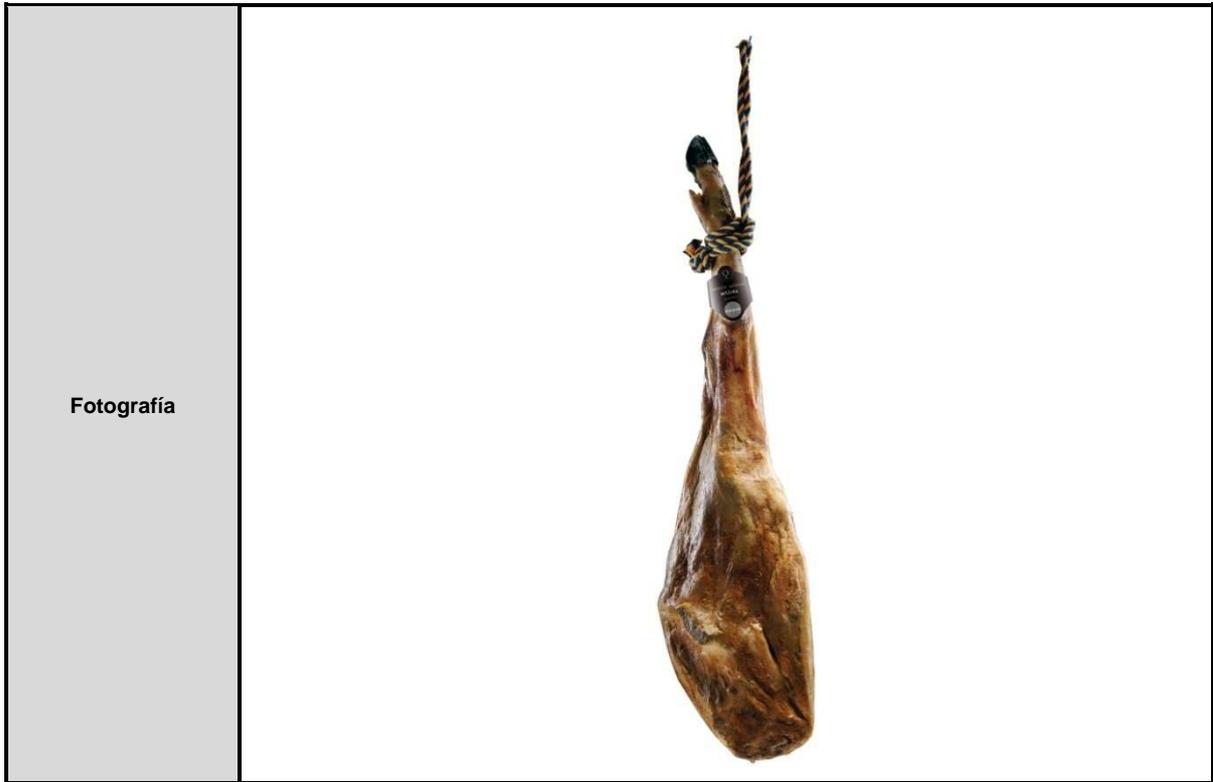
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 02
	<b>JAMÓN IBÉRICO BELLOTA</b>	Rev. : 05 Página 1 de 3

<b>Definición y Tratamientos aplicados</b>	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.
<b>Composición</b>	Jamón de cerdo ibérico de bellota, sal y conservadores (E-250, E-252)
<b>Características organolépticas</b>	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
<b>Características físico-químicas</b>	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"> <li>o Kj/100g → 1000 Kj</li> <li>o Kcal/100g → &gt;250 Kcal</li> </ul> Nitritos residuales (E 250): <100 ppm Nitratos residuales (E 252): <250 ppm
<b>Valores Nutricionales (en 100 gr.)</b>	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"> <li>o Saturadas: 8,08 gr.</li> <li>o Monoinsaturadas: 14,84 gr.</li> <li>o Polinsaturadas: 2,26 gr.</li> </ul> Colesterol (mgr.): 60 Fibra alimentaria (gr.): <1,0 Sodio (gr.): 1,8 Humedad (°C): 35,6 Ceniza (mgr.): 6,9
<b>Limites Microbiológicos</b>	-S.aureus <1x10 <sup>2</sup> ufc/g -Clostridium sulfito-reductores <1x10 <sup>2</sup> ufc/g -E.Coli <1x10 <sup>2</sup> ufc/g -Listeria monocytogenes (*)<1x10 <sup>2</sup> 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.

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 02
	JAMÓN IBÉRICO BELLOTA	Rev. : 05 Página 2 de 3

<b>Alérgenos</b>		<b>POSITIVO/NEGATIVO</b>
	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
	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 <sub>2</sub>	NEGATIVO
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO
Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO	
<b>Destinatario</b>	Población en general salvo personas alérgicas a algunos de los ingredientes. Producto apto para celíacos.	
<b>Fijación de la vida útil del producto</b>	Consumo preferente: 12 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.	
<b>OMG</b>	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>	
<b>Descripción del envase y embalaje</b>	La presentación del jamón ibérico de bellota entero es: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enteros, con malla por unidades.</li> <li>• En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades.</li> </ul>	
<b>Condiciones de distribución y transporte</b>	Distribuido mediante vehículos autorizados.	
<b>Métodos de conservación y almacenamiento</b>	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.	
<b>Instrucciones de consumo</b>	Este producto puede consumirse tal y como llega al consumidor. No es necesario cocinado previo para su consumo.	

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 02
	<b>JAMÓN IBÉRICO BELLOTA</b>	Rev. : 05 Página 3 de 3



<b>ELABORADO POR:</b>	<b>REVISADO Y APROBADO POR:</b>
FECHA: RESPONSABLE DE CALIDAD	FECHA: GERENCIA