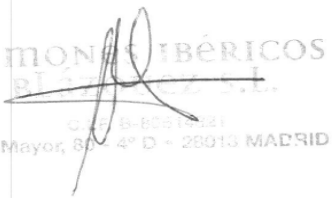
Definición y Tratamientos aplicados	Producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos ibéricos de cebo de campo, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.
Composición	Jamón de cerdo ibérico de cebo de campo, 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 Nitritos residuales (E 250): <100 ppm Nitratos residuales (E 252): <250 ppm
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 382 kcal / 1587 kj Proteínas (gr.): 30,55 Hidratos de carbono (gr.): 1 - De los cuales azúcares (gr): <0,5 Grasas (gr.): 28,65 - De la cuales saturadas (gr): 9,48 Sal (gr): 4,58
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	Este producto no contiene alérgenos susceptibles de ser declarados.
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. *(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 cebo comprende entre 6 Kg y 10 Kg por unidad. La presentación del jamón ibérico de cebo entero es: • 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.

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*

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
	
FECHA: 21. Abril.2016 **RESPONSABLE DE CALIDAD**	FECHA: 21. Abril.2016 **GERENCIA**

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*