

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO   | Fecha: Enero 2015<br>FT CURADO 03<br>Rev. : 00<br>Página 1 de 3 |
|   | <b>JAMÓN IBÉRICO DE CEBO</b><br><i>Esencia 1932</i> |   |

|  |  |                          |  |
|--|--|--------------------------|--|
| <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 cebo, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.   |                          |  |
| <b>Composición</b>                         | Jamón de cerdo ibérico de cebo, sal y conservadores (E-250, E-252).  |                          |  |
| <b>Características organolépticas</b>      | Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.<br>Sabor: carne de sabor delicado, poco salado.<br>Aroma: agradable y característico.<br>Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.  |                          |  |
| <b>Características físico-químicas</b>     | Actividad de agua: 0,84<br>pH: 5,7<br>Humedad: <40%<br>Proteína: >30%<br>Grasa hidrólisis: >10%<br>Hidratos de carbono: <0.5%<br>Cloruro sódico: 8,83% s/s<br>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<br>Nitratos residuales (E 252): <250 ppm  |                          |  |
| <b>Valores Nutricionales (en 100 gr.)</b>  | Valor energético: 356 kcal / 1480 kj<br>Proteínas (gr.): 32,2<br>Hidratos de carbono (gr.): <0,5<br>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<br>Fibra alimentaria (gr.): <1,0<br>Sodio (gr.): 1,8<br>Humedad (°C): 35,6<br>Ceniza (mgr.): 6,9  |                          |  |
| <b>Limites Microbiológicos</b>             | -S.aureus <math>1 \times 10^2</math> ufc/g<br>-Clostridium sulfito-reductores <math>1 \times 10^2</math> ufc/g<br>-E.Coli <math>1 \times 10^2</math> ufc/g<br>-Listeria monocytogenes Ausencia en 25 g<br>-Shigella (*) Ausencia en 25 g<br>-Salmonella (*) Ausencia en 25g<br><br>(*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN. |                          |  |
| <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   |                          |  |

|                |   |                                   |
|----------------|---|-----------------------------------|
| esencia   1932 | DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO   | Fecha: Enero 2015<br>FT CURADO 03 |
|                | <b>JAMÓN IBÉRICO DE CEBO</b><br><i>Esencia 1932</i> | Rev. : 00<br>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 <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 alguno 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.<br><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>        | El rango de jamón ibérico de cebo comprende entre 6 Kg y 10 Kg por unidad.<br>La presentación del jamón ibérico de cebo 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.   |          |

|              |   |                                   |
|--------------|---|-----------------------------------|
| esencia 1932 | DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO   | Fecha: Enero 2015<br>FT CURADO 03 |
|              | <b>JAMÓN IBÉRICO DE CEBO</b><br><i>Esencia 1932</i> | Rev. : 00<br>Página 3 de 3        |

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Fotografía</b> |  |
|-------------------|--|

| ELABORADO POR:                   | REVISADO Y APROBADO POR: |
|----------------------------------|--------------------------|
| FECHA:<br>RESPONSABLE DE CALIDAD | FECHA:<br>GERENCIA       |