



FICHA TÉCNICA: **JAMÓN CURADO**

Fecha: 03/2013
Edición: 1



1. DEFINICIÓN:

Se entiende por jamón curado el producto cárnico elaborado con la pieza osteomuscular que forma la extremidad posterior del cerdo que se ha sometido a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de adición de especias, condimentos y aditivos, lavado, reposo, post-salado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle características organolépticas propias.

Se entiende por curado-maduración el tratamiento de las salazones cárnicas en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de humedad, la evolución de los procesos de fermentación o enzimáticos necesarios para conferir al producto cualidades organolépticas características garantizando su estabilidad durante el proceso de comercialización.

2. COMPOSICIÓN GENERAL

Los ingredientes que entran a formar parte del jamón curado son: extremidad trasera de cerdo blanco, sal, azúcar, conservadores (E-252 y E-250) y antioxidante (E-301).

Las materias auxiliares que se utilizan para su elaboración y comercialización son las siguientes: manteca de cerdo y/o aceite, cuerda de pita o algodón, vitola y embalaje de cartón. Si el formato es deshuesado, también envase plástico.

3. FORMATO DE PRESENTACIÓN.

Se comercializan las piezas enteras por unidades o en box, o deshuesadas en cajas o en box.

4. CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

Consistencia: firme en masas musculares y levemente depresible en zonas de tejido adiposo.

Coloración y aspecto del corte: Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte. No reseco exteriormente (acortezado).

Sabor y aroma: Carne de sabor delicado y aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.

Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento

5. CARACTERES FISICOQUÍMICOS.

Determinaciones	
Humedad	40-55 %
Cloruros (NaCl sobre extracto seco)	8-15 %
Nitritos residuales (máx)	100 ppm NO ₂ Na
Nitratos residuales (máx)	250 ppm NO ₃ K

6. CARACTERES MICROBIOLÓGICOS.

Listeria monocytogenes: < 100 ufc/g

Salmonella: Ausencia en 25 g

Límites establecidos según: Reglamento nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.



FICHA TÉCNICA: **JAMÓN CURADO**

Fecha: 03/2013
Edición: 1



7. PROCESO GENERAL.

La elaboración de jamón curado se realiza a través de un proceso que consta de varias etapas, podemos considerar como fundamentales las siguientes:

- Recepción de las materias primas
- Recepción de ingredientes y materias auxiliares
- Almacenamiento de ingredientes y materias auxiliares
- Salazón
- Lavado
- Postsalado
- Secado
- Bodega
- Embalado
- Expedición

8. TRANSPORTE DEL PRODUCTO

El jamón curado es estable a temperatura ambiente, por lo que no son necesarias condiciones específicas de transporte y conservación del producto, aunque se recomienda que no esté sometido a temperaturas elevadas, ni a la luz del sol directa.

9. MARGEN DE VIDA ÚTIL.

El jamón curado, una vez elaborado es un producto estable debido a la reducción de su contenido acuoso, alcanzando valores inferiores a 0,91 de actividad de agua en el proceso de fabricación. Así no es necesaria su refrigeración en el almacenamiento, con lo cual el margen de vida útil va a depender de las condiciones de temperatura, humedad relativa, aireación, etc. a las que esté sometido el producto por el consumidor. El tiempo medio en el cual el jamón está en condiciones adecuadas para ser consumido lo hemos estipulado en un año para el jamón con hueso y en seis meses para el jamón deshuesado.

10. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

El jamón curado no necesita de preparación anterior a su consumo, ya que es un producto que se consume sin ningún tipo de tratamiento, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente, para poder apreciar en toda su extensión sus características organolépticas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
Valor energético	1385 KJ / 330 Kcal
Grasas	22,8 g
de las cuales saturadas	8,3 g
Hidratos de carbono	0,6 g
de los cuales azúcares	0,4 g
Proteínas	30,8 g
Sal	4,4 g