

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



|                             |  |                              |                            |
|-----------------------------|--|------------------------------|----------------------------|
| <b>Nombre del producto:</b> | <b>JAMON DESHUESADO RESERVA SIN PIEL</b> | <b>Aprobado por y fecha:</b> | 8 de julio de 2013. Rev. 2 |
|-----------------------------|--|------------------------------|----------------------------|

### 1. DATOS DEL FABRICANTE

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Razón Social:</b> | EMBUTIDOS RODRIGUEZ, S.L.U.                  |
| <b>N.R.S.</b>        | 10.03341/LE                                  |
| <b>Dirección:</b>    | Ctra. LE-420 Km. 2,7. Soto de la Vega (León) |

### 2. DATOS GENERALES DEL PRODUCTO

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Nombre del producto:</b>      | <b>JAMON DESHUESADO RESERVA SIN PIEL</b>  |
| <b>Descripción del producto:</b> | Producto elaborado con la extremidad posterior, cortado a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con un recubrimiento de grasa uniforme y "semigraso", corte "V", sin piel, procedente de cerdos adultos sometidos al correspondiente proceso de salazón y curación-maduración, que ha sido desprovista de huesos.   |
| <b>Marca Comercial:</b>          | EMBUTIDOS RODRIGUEZ   |
| <b>Ingredientes:</b>             | Jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), conservadores (E-250, E-252) y antioxidante (E-301). Lleva recubrimiento de manteca de cerdo fundida y/o aceite vegetal.   |
| <b>Alérgenos y OMG</b>           | No contiene alérgenos. No contiene OMG  |
| <b>Tratamiento aplicado:</b>     | Curación mínima 12 meses. Se puede aplicar tratamiento de ahumado.  |
| <b>Conservación</b>              | Conservar en refrigeración (entre 4-8°C).Respetando las condiciones higiénicas de las cámaras de almacenamiento.  |
| <b>Caract. organolépticas:</b>   | Color característico del rojo al púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte y no reseco exteriormente. Sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos. Textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa grasa se hunde con facilidad. |
| <b>Fecha consumo preferente:</b> | 12 meses  |
| <b>Definición de lote:</b>       | Compuesto de 6 dígitos que hacen referencia a la fecha de envasado.   |

### 3. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Presentación (un. de venta):</b> | Pieza entera envasada al vacío de forma individual.  |
| <b>Peso Neto (un. de venta)</b>     | 3,5-7,5 kg. aprox.   |
| <b>Código EAN de producto:</b>      | 8431718000594  |
| <b>Envase:</b>                      | Envase higiénico plastificado en vacío de forma individual. Presentación en cajas de cartón de dos piezas. También se puede presentar en contenedores de cartón de piezas variables dependiendo del tamaño de la misma, de medidas de 1180*800*800 mm. y 9 kg de peso. |

### 4. ETIQUETADO

De acuerdo con la legislación vigente para este producto y General de etiquetado (R.D. 1334/99), Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones. Teniendo importancia la última modificación que afecta a la declaración de productos alérgenos, así como el Real Decreto 1079/2008 sobre el marcado de jamón y paleta y regulación de los periodos de maduración

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



|                             |  |                              |                            |
|-----------------------------|--|------------------------------|----------------------------|
| <b>Nombre del producto:</b> | <b>JAMON DESHUESADO RESERVA SIN PIEL</b> | <b>Aprobado por y fecha:</b> | 8 de julio de 2013. Rev. 2 |
|-----------------------------|--|------------------------------|----------------------------|

### 5. EMBALAJES Y LOGISTICA

| Unidad de venta | Tipo de embalaje | Dimensiones de embalaje | Peso neto embalaje | UNIDADES CAJA | CAJAS EN BASE PALET | ALTURAS DE PALET | MENCIONES PALETIZADO   |
|-----------------|------------------|-------------------------|--------------------|---------------|---------------------|------------------|--|
| Kg.             | Cartón           | 425*245*200 mm.         | 540 g              | 2             | 8                   | 6                | Se suministra en palets tipo EUR retractilados con película plástica transparente. |

### 6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Características generales:</b>  | Se realizará en medios adecuados para este fin, que garanticen, tanto las operaciones de carga y descarga como durante el trayecto a realizar, la inalterabilidad del producto transportado, evitando toda posible causa de contaminación o rotura de la misma por deterioro de sus envases y embalajes   |
| <b>Características especiales:</b> | No aplican  |
| <b>Incompatibilidades:</b>         | En particular se prohíbe su transporte junto a sustancias tóxicas, parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de pervención y exterminación, así como de cualquier sustancia química susceptible de contaminar el producto. También se prohíbe el transporte con partidas de alimentos alterados, contaminados, adulterados y/o falsificados, y en general con productos alimenticios que hayan perdido su aptitud para el consumo humano. Finalmente se prohíbe su transporte con otros productos alimenticios que sin haber perdido su aptitud para el consumo podrían contaminar el producto. |

### 7. IDENTIFICACIÓN DEL USO ESPERADO

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Uso esperado:</b>            | Este producto se destina a su consumo de forma directa sin necesidad de tratamiento posterior por parte del consumidor final, aunque se recomienda su consumo a temperatura ambiente para poder apreciar las características organolépticas en toda su extensión. |
| <b>Consumidores de destino:</b> | Toda la población en general incluido personas con intolerancia al gluten, a excepción de aquellas personas que por motivos religiosos o de cualquier otra índole no puedan consumir carne de cerdo.  |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



|                             |  |                              |                            |
|-----------------------------|--|------------------------------|----------------------------|
| <b>Nombre del producto:</b> | <b>JAMON DESHUESADO RESERVA SIN PIEL</b> | <b>Aprobado por y fecha:</b> | 8 de julio de 2013. Rev. 2 |
|-----------------------------|--|------------------------------|----------------------------|

### 8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Físico-químicas:</b> |                                 | <b>Microbiológicas:</b>      |           |
|-------------------------|---------------------------------|------------------------------|-----------|
| Humedad:                | Máximo 57%                      | Aerobios mesófilos ufc/g     | *         |
| Grasa (sss):            | Entre 3-28 % sobre materia seca | E. Coli ufc/g                | 100 ufc/g |
| Hidroxi prolina (sss):  | Máximo 0,8%                     | Enterobacterias ufc/g        | *         |
| Proteína:               | Entre 15-30%                    | Salmonella- Shigella ufc/25g | Ausencia  |
| Nitritos:               | <50 ppm                         | Clostridium Sulfitore ufc/g  | *         |
| Nitratos:               | <100 ppm                        | S. Aureus ufc/g              | *         |
| H. C. Totales (sss):    | Máximo 1,2%                     | Listeria monocytogenes ufc/g | Ausencia  |
| aw:                     | <0,92                           |                              |           |
| pH:                     | *                               |                              |           |
| Estado:                 | Máximo 15% Cloruros sobre s.s.  |                              |           |

\* NOTA: Solo se rellenan los campos que son de aplicación al producto en cuestión.

**Información nutricional:** Valores nutricionales medios por 100 g

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Valor energético        | 736 KJ/175 Kcal |
| Grasas                  | 3,64 g          |
| de las cuales saturadas | 1,36 g          |
| Hidratos de carbono     | < 2g            |
| de los cuales azúcares  | < 2g            |
| Proteínas               | 33,60 g         |
| Sal                     | 6,37 g          |

### 9 LEGISLACIÓN QUE APLICA

**Resumen legislación general:**

Reglamento (CE) nº 852/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) nº 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano. Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 178/2002 del parlamento europeo y del consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, crea la autoridad europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios

**Otras:** RD 140/2003 criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. RD 202/00 formación del personal (manipuladores). RD 168/1995 que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios. RD sobre la prevención y control de la legionelosis

**Legislación específica:** Orden de 22 de noviembre de 1982 sobre el mercado de jamones y paletas curados y legislación que modifica. Real Decreto 1079/2008 sobre el mercado de jamón y paleta. Real Decreto 1129/2011 sobre el uso de aditivos.

### 10 ESTADO DE REVISIÓN

**Aprobado por y fecha:** 8 de julio de 2013. Rev. 2