

 <p>Jamogar Ibéricos Polígono Agroalimentario, C/ Sierra de la Tonda, apdo. 11d, 37700 Quijute.</p>	IBÉRICOS JAMOGAR, S.L	Ficha nº: 15
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Octubre 2019
	JAMÓN DE CEBO DE CAMPO DESHUESADO 50% Raza Ibérica	Edición nº : 0 Revisión nº : 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	<i>JAMÓN DE CEBO DE CAMPO DESHUESADO 50% Raza Ibérica</i>	
DESCRIPCIÓN:	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.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Salado, Lavado, embolado, post-salado, curado -maduración y deshuesado.	
INGREDIENTES:	Jamón de cebo de campo 50% ibérico, sal, antioxidantes (E-331, E-301), conservador (E-252), azúcar y dextrosa.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		VALOR NUTRICIONAL: 264 Kcal/100g 1106 Kcal/100g
▪ ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Rojo púrpura en la parte magra y brillante en la parte grasa. Homogéneo al corte - Textura: Consistente, poco fibrosa, sin reblandecimiento. - Olor: Característico de producto curado. - Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sin sabores anómalos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grasas: 13,5 g/100g Saturadas: 5,4 g/100g - Hidratos de carbono: <0,5 g/100g Azúcares totales: <0,5 g/100g - Proteína: 35,7 g/100g - Sal: 3,6 g/100g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 6,2. - Actividad de agua <0,92. 	LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 250 ppm
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g <p>(*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A_w ≤ 0,94</p>	
PRESENTACIÓN	Pieza deshuesada.	LEGISLACIÓN
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasado al vacío en bolsas de plástico y embalado en cajas de cartón, ambos de uso alimentario.	<ul style="list-style-type: none"> - Real Decreto 4/2014, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. - Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. - Reglamento 1129/2011 de la Comisión, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. - Real Decreto 1169/2011, información alimentaria suministrada al consumidor. - Real Decreto 890/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999. - <i>alimentos y productos alimenticios.</i> - Reglamento 1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. - Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco. Se aconseja mantener bajo temperatura de refrigeración.	
CONSUMO PREFERENTE	365 días desde la fecha de envasado.	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a T ^a regulada.	
USO ESPERADO	Consumo directo	
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo. Se aconseja sacar el producto del vacío horas antes de su consumo.	
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO R.D 4/2014	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011	