



IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.

Ficha nº: 71

**FICHA TÉCNICA:
LONCHEADO JAMÓN BELLOTA
50% Raza Ibérica**

Fecha revisión: Octubre 2022

Edición nº : 0 Revisión nº : 00

| | | |
|--------------------------------------|--|--|
| DENOMINACIÓN PRODUCTO: | <i>LONCHEADO JAMÓN DE BELLOTA 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, deshuesado y loncheado. | |
| INGREDIENTES: | Jamón de bellota 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 | Loncheado | <p align="center">LEGISLACIÓN</p> <p>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.</p> <p>Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</p> <p>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.</p> <p>Real Decreto 1169/2011, información alimentaria suministrada al consumidor.</p> <p>Real Decreto 890/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.</p> <p>Reglamento 1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.</p> <p>Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> |
| MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO | Envasado al vacío en sobres de 100gr (16x25), con base en oro, tapa transparente y separador de lonchas. | |
| 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 Tª 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 ALÉRGICOS | NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGICOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011 | |