

| | | |
|---|--|--|
|  | JAMONES EL CHARRO, S.A. 10.04600/SA FICHA TÉCNICA | Fecha: 01-01-2017 Edición: 08 Pág. 1 de 2 |
| JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO LONCHEADO | | |

1.-DESCRIPCIÓN

Extremidades posteriores de cerdo ibérico, sacrificado con una edad mayor de 14 meses, sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características especiales. Finalmente son sometidas a una fase de envejecimiento o afinamiento en la que continúan los procesos enzimáticos incrementando en el jamón su peculiar aroma y sabor.

El jamón es deshuesado, loncheado y envasado al vacío.

Alimentación: Certificada por una entidad de inspección

DE BELLOTA: alimentación exclusiva de bellotas, hierba y demás recursos naturales de la dehesa.

Raza: Certificada por una entidad de inspección

«50% RAZA IBÉRICA»: Cuando se trate de productos procedentes de animales con un 50% de pureza genética de la raza ibérica.

2.-CARACTERÍSTICAS

- Características organolépticas:

| | |
|----------------|---|
| Color | Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. |
| Sabor | Carne de sabor delicado, poco salado. |
| Aroma | Agradable y característico. |
| Textura | Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. |

- Características microbiológicas:

| | UNIDADES | VALOR |
|---------------------------------------|----------|---------------------|
| <i>Aerobios mesófilos a 30°C</i> | ufc/g | < 1x10 ⁶ |
| <i>Escherichia coli</i> | ufc/g | < 1x10 ³ |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | ufc/g | <1x10 |
| <i>Salmonella</i> | en 25g | ausencia |
| <i>Clostridium sulfito-reductores</i> | en 25g | ausencia |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | ufc/g | <1x10 ² |

- Características físico-químicas:

| | |
|------------------|----------------------------------|
| Nitrato potásico | <250 ppm al final de la curación |
| Nitrito de sodio | <50 ppm al final de la curación |



JAMONES EL CHARRO, S.A.
10.04600/SA
FICHA TÉCNICA

Fecha: 01-01-2017
Edición: 08
Pág. 2 de 2

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO LONCHEADO

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Valor energético: | 1814 KJ/433 Kcal. |
| Grasas: | 33 g |
| de las cuales, saturadas: | 11 g |
| Hidratos de carbono: | 1,9 g |
| de los cuales, azúcares: | 0 g |
| Proteínas | 33 g |
| Sal | 3,9 g |

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">Fecha de Caducidad: 6 meses. |
| <ul style="list-style-type: none">Condiciones de conservación: Conservar entre 0-5°C. |
| <ul style="list-style-type: none">Condiciones de utilización: Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 ° C). |
| <ul style="list-style-type: none">Ingredientes: Jamón de bellota ibérico, sal, dextrosa, azúcar, conservador: E-252 y antioxidantes: E-331iii y E-301. |
| <ul style="list-style-type: none">Alérgenos: sin ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias. |
| <ul style="list-style-type: none">Etiquetado: Envasado al vacío. |
| <ul style="list-style-type: none">Envases: Bandejas de 100 y 200 gramos. |
| <ul style="list-style-type: none">Transporte: Higiénico, refrigerado y sin productos incompatibles. |
| <ul style="list-style-type: none">Legislación aplicable:<ul style="list-style-type: none">- Reglamento CE nº 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos.- Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal.- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.- Real Decreto 1469/2007, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.- Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, 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, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. |