

	<b>JAMONES EL CHARRO, S.A.</b> <b>10.04600/SA</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Fecha:</b> 01-01-2017 <b>Edición:</b> 08 <b>Pág.</b> 1 de 2
<b>CENTRO DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO</b>		

## 1.-DESCRIPCIÓN

Extremidades posteriores de cerdo de cebo ibérico, sacrificado con una edad mayor de 10 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 y envasado al vacío.

**Alimentación:** Certificada por una entidad de inspección

**DE CEBO:** Alimentación a base de piensos de Cereales y Leguminosas.

**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.

**Tipos de deshuesado:** **Centro de jamón:** jamón deshuesado, **Centro jamón pulido:** jamón deshuesado y limpio de corteza y grasa superficial y **Centro jamón moldeado:** jamón deshuesado, limpio y moldeado.

## 2.-CARACTERÍSTICAS

- Características organolépticas:

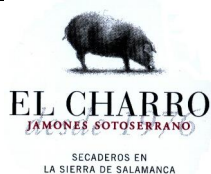
Color	Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
Sabor	Carne de sabor delicado, poco salado.
Aroma	Agradable y característico.
Textura	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

- Características microbiológicas:

	UNIDADES	VALOR
<i>Aerobios mesófilos a 30°C</i>	ufc/g	< 1x10 <sup>6</sup>
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	< 1x10 <sup>3</sup>
<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 <sup>2</sup>

- 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

## CENTRO DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	1774 KJ/424 Kcal.
Grasas:	32 g
de las cuales, saturadas:	14 g
Hidratos de carbono:	2,4 g
de los cuales, azúcares:	0,5 g
Proteínas	32 g
Sal	6,7 g

- **Fecha de Caducidad:** 12 meses.
- **Condiciones de conservación:** Conservar entre 0-5°C.
- **Condiciones de utilización:** Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 ° C).
- **Ingredientes:** Jamón de cebo ibérico, sal, dextrosa, azúcar, conservador: E-252 y antioxidantes: E-331iii y E-301.
- **Alérgenos:** sin ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias.
- **Etiquetado:** Envasado en bolsa de vacío.
- **Envases:** Cajas de 2 piezas.
- **Transporte:** Higiénico, refrigerado y sin productos incompatibles.
- **Legislación aplicable:**
  - 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.