

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

1.-DESCRIPCIÓN

Extremidades posteriores del cerdo del tronco blanco, sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características especiales y unas propiedades nutritivas que los hace aptos para el consumo humano.

El jamón es deshuesado, loncheado y envasado al vacío o en atmósfera protectora.

Producto amparado a la ETG del jamón serrano.

2.-CARACTERÍSTICAS

▪ Características organolépticas:

- **Color:** color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa.
- **Textura:** homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. La grasa es de consistencia untosa, brillante, coloración blanco-amarillenta.
- **Sabor y Aroma:** carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.

▪ Características microbiológicas:

	UNIDADES	VALOR
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	<1 x 10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	ufc/g	<1 x 10
<i>Salmonella</i>	en 25 g	ausencia
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	en 25g	ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i>	en 25 g	ausencia
	ufc/g	<1 x 10 ²

▪ Características Físico-Químicas:

Nitrato sódico/potásico	<250 ppm al final de la curación
Nitrito sódico/ potásico	<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 SERRANO LONCHEADO		

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	1129 KJ/270 Kcal.
Grasas:	12 g
de las cuales, saturadas:	4,6 g
Hidratos de carbono:	1 g
de los cuales, azúcares:	0,6 g
Proteínas	40 g
Sal	3,7 g

<ul style="list-style-type: none"> Fecha de Caducidad: 6 meses.
<ul style="list-style-type: none"> Condiciones de conservación: Conservar entre 0 y 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 cerdo, 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 e intolerancias alimentarias.
<ul style="list-style-type: none"> Etiquetado: Envasado al vacío o en atmósfera protectora.
<ul style="list-style-type: none"> Envases: 100, 120, 150, 250 y 350 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. - Reglamento 509/2006, del 20 de marzo de 2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios. - Pliego de condiciones para la elaboración de jamón serrano. - 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 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.