

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

1.-DESCRIPCIÓN

Extremidades posteriores de cerdo de bellota 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 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.

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 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

CENTRO DE JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

- 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: 12 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 en bolsa de vacío.
<ul style="list-style-type: none">Envases: Cajas de 2 piezas.
<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.