

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

1.-DESCRIPCIÓN

Extremidades posteriores de cerdo 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.

Alimentación: Certificada por una entidad de inspección

«**CEBO**»: Alimentación a base de piensos de Cereales y Leguminosas en explotación intensiva.

Raza: Certificada por una entidad de inspección.

«**50% IBÉRICA**»: Producto procedente 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 CEBO IBÉRICO		

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	1691 KJ/404 Kcal.
Grasas:	29 g
de las cuales, saturadas:	9,6 g
Hidratos de carbono:	0,7 g
de los cuales, azúcares:	0 g
Proteínas	36 g
Sal	4,1 g

<ul style="list-style-type: none"> • Fecha de Caducidad: 2 años.
<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones de conservación: Conservar en lugar fresco y seco.
<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 cebo 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: Vitola alrededor de la pata.
<ul style="list-style-type: none"> • Envases: Cajas de cartón de 2 piezas/Boxes de cartón de 90-110 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. - 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 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. - 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.