

	<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>JAMÓN DE CEBO IBÉRICO LONCHEADO</b>		

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

**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.

## 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:

	UNIDADE	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

## JAMÓN DE CEBO IBÉRICO LONCHEADO

- 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

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Fecha de Caducidad:</b> 6 meses.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Condiciones de conservación:</b> Conservar entre 0-5°C.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Condiciones de utilización:</b> Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 ° C).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Ingredientes:</b> Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de acidez (E-331iii) y conservadores (E-252, E-250).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Alérgenos:</b> sin ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Etiquetado:</b> Envasado al vacío.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Envases:</b> Bandejas de 100 y 200 gramos.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Transporte:</b> Higiénico, refrigerado y sin productos incompatibles.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Legislación aplicable:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Reglamento CE nº 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos.</li><li>- Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal.</li><li>- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li><li>- 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.</li><li>- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li></ul></li></ul>