

	<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 SERRANO</b>		

## 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.

Producto amparado a la ETG del jamón serrano.

El jamón es deshuesado y envasado al vacío.

**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:** 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 <sup>3</sup>
<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 <sup>2</sup>

- **Características Físico-Químicas:**

Nitrato sódico/potásico	<250 ppm al final de la curación
Nitrito sódico/ potásico	<50 ppm al final de la curación

	<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> 2 de 2
<b>CENTRO DE JAMÓN SERRANO</b>		

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	1269 KJ/303 Kcal.
Grasas:	17,3 g
de las cuales, saturadas:	7,2 g
Hidratos de carbono:	0,67 g
de los cuales, azúcares:	0,61 g
Proteínas	36,1 g
Sal	6,9 g

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fecha de Caducidad:</b> 12 meses.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Condiciones de conservación:</b> Conservar en lugar fresco y seco.</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, sal, dextrosa, azúcar, conservador: E-252 y antioxidantes: E-331iii y E-301.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alérgenos:</b> sin ingredientes susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Etiquetado:</b> Envasado en bolsa de vacío.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Envases:</b> Cajas de 2 piezas.</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>- Reglamento 509/2006, del 20 de marzo de 2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios.</li> <li>- Pliego de condiciones para la elaboración de jamón serrano.</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 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li> </ul> </li> </ul>