



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

REV: 8  
FECHA: OCTUBRE  
DE 2023

<b>DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO</b>	JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO
<b>CATEGORÍA</b>	DE BELLOTA 100% IBÉRICO
<b>DEFINICIÓN</b>	PRODUCTO ELABORADO CON LA EXTREMIDAD POSTERIOR, CORTADA A NIVEL DE LA SÍNFISIS ISQUIOPUBIANA, CON PATA Y HUESO, QUE INCLUYE LA PIEZA OSTEOMUSCULAR ÍNTEGRA, PROCEDENTE DE CERDOS ADULTOS, SOMETIDA AL CORRESPONDIENTE PROCESO DE SALAZÓN Y CURADO - MADURACIÓN
<b>Nº RGSEAA</b>	10.07459/SA
<b>ENVASADO POR</b>	JAMONES Y EMBUTIDOS ANTONIO MARTÍN MARTÍN E HIJOS, S.L. CARRETERA DE LEDRADA S/N 37.776 LA NAVA DE BÉJAR (SALAMANCA) TELF: 923591175
<b>CODIFICACIÓN DEL LOTE</b>	NUMERACIÓN CORRELATIVA.
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	60 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN
<b>INGREDIENTES</b>	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO, SAL, DEXTROSA, AZÚCAR, ANTIOXIDANTES (E-331iii, E-316), CONSERVADOR (E-252)
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN Y VENTA</b>	PIEZA ENTERA PIEZA DESHUESADA ENVASADA AL VACÍO PIEZA DESHUESADA, EN TROZOS ENVASADOS AL VACÍO, Y METIDOS EN MALLA LONCHEADA ENVASADA AL VACÍO
<b>EMBALAJE</b>	CAJA DE CARTÓN
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	PIEZA ENTERA: EN LUGARES FRESCOS Y SECOS PROTEGIDOS DE LA LUZ SOLAR DIRECTA
<b>USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO</b>	A TODA LA POBLACIÓN. INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS: NO CONTIENE SIN GLUTEN. SIN LACTOSA.
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	LISTO PARA EL CONSUMO
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>PARÁMETROS Y UNIDADES</b>	<b>LÍMITE ADMISIBLE</b>
<i>Listeria monocytogenes (u.f.c./g.)</i>	n=5, c=0, (fábrica: aus/ 25g; durante su vida útil: m=M=100 ufc/g)
<b>ADITIVOS</b>	
E-252	Cantidad máxima residual: 250 ppm
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valores medios por 100 g</b>
Valor energético	1748,50 Kj/420,95 Kcal
Grasas	32,43 g
De las cuales saturadas	12,81 g
Hidratos de carbono	0,48 g
De los cuales azúcares	0,26 g
Proteínas	31,79 g
Sal	2,38 g



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO**

**REV: 8**  
**FECHA: OCTUBRE**  
**DE 2023**

**ETIQUETA**

**LEGISLACIÓN:**

**Real Decreto 474/2014, de 13 de junio**, por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

**Real Decreto 4/2014, de 10 de enero**, por el que se aprueba la norma de calidad para carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico

**Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

**Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008**, sobre aditivos alimentarios

**Reglamento (CE) nº 2074/ 2005**, de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en en Reglamento nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE)852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) mº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

**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 (CE) 852/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 853/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

**R.D. 1334/ 1999**, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). Modificado por R.D. 238/ 2000 (BOE de 25/12/91).

**R.D. 1808/1991**, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.