

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

## JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

REV: 8 FECHA: JUNIO 2022

DENOMINACIÓN LEGAL					
DEL PRODUCTO	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO				
CATEGORÍA	DE BELLOTA IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA				
DEFINICIÓN	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				
Nº RGSEAA	10.07459/SA				
ENVASADO POR	JAMONES Y EMBUTIDOS ANTONIO MARTÍN MARTÍN E HIJOS, S.L. CARRETERA DE LEDRADA S/N 37.776 LA NAVA DE BÉJAR (SALAMANCA) TELF: 923591175				
CODIFICACIÓN DEL LOTE	NUMERACIÓN CORRELATIVA.				
CONSUMO PREFERENTE	60 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN				
INGREDIENTES	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO, SAL, DEXTROSA, AZÚCAR, ANTIOXIDANTES (E-331iii, E-316), CONSERVADOR (E-252)				
FORMATO DE PRESENTACIÓN Y VENTA	PIEZA ENTERA PIEZA DESHUESADA ENVASADA AL VACÍO				
<b>EMBALAJE</b>	CAJA DE CARTÓN				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.				
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DITRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	EN LUGARES FRESCOS Y SECOS PROTEGIDOS DE LA LUZ SOLAR DIRECTA				
USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	A TODA LA POBLACIÓN. INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS: NO CONTIENE SIN GLUTEN. SIN LACTOSA.				
INSTRUCCIONES DE USO	LISTO PARA EL CONSUMO				
		MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS Y UNIDAD					
Listeria monocytogenes (u.f.c./g.) n=5, c=0, (fábrica: aus/ 25g; durante su vida útil: m=M=100 ufc/g)					
E-252	ADITIVOS				
	Cantidad máxima residual: 250 ppm				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor energético		Valores medios por 100 g 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 IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

REV: 8 FECHA: JUNIO 2022

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) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE)852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, 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.

Reglamentos (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

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.