

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

JAMON SERRANO DESHUESADO

Código: FT002
Revisión: 06

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Jamón Serrano Deshuesado, Jamón Duroc Deshuesado

CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO

- ✦ Derivado cárnico curado-madurado según *Real Decreto 474/2014*
- ✦ Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* (categoría 1.3.)
- ✦ Producto cárnico destinado a ser consumido crudo según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* (categoría 1.8.)

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español

MARCA COMERCIAL

La Finojosa, El Conquistador

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Bodega, Reserva, Gran Reserva

COMPOSICIÓN

Jamón de cerdo, sal.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Recepción materia prima, Salado (Tª 0-4°C y H.R. 75-95%), postsalado (Tª 0-6°C y H.R. 70-95% mín 40 días), secado (Tª 6-14°C y H.R. 60-80 % mín 110 días), bodega (Tª entre 14-34°C hasta su curación), deshuesado, envasado, almacenado en refrigeración (Tª 0-8°C), expedición.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	PLAN DE MUESTREO	LÍMITES	
n	c	m	M
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (comercializado durante su vida útil)
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 g (comercializado durante su vida útil)

n = número de muestras que componen la muestra
c = número de muestras que dan valores entre m y M
en ambos casos, m = M

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- Humedad sd%, Normativa: ≤57, Incertidumbre: ±0,08
- Gradiente de Humedad sd%, Normativa: ≤ 12, Incertidumbre: ±0,16
- Cloruros sd% ,Normativa: ≤ 15, Incertidumbre: ±0,15
- pH 5,49
- aw 0,837
- Olor: Aroma agradable y característico



- Sabor: Sabor delicado, poco salado
- Color y Aspecto al corte: 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

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto es presentado en piezas deshuesadas y envasadas al vacío en bolsas de plástico

El producto es embalado en cajas de cartón

Peso neto caja: variable

Fecha de consumo preferente: 480 días desde la fecha de envasado.

EAN13:

Bodega:	8436035021209
Reserva:	8436035021222
Gran Reserva:	8436035021215

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida al envase.

Información del etiquetado

Denominación comercial: Jamón Serrano (Bodega, reserva o Gran Reserva)

Información Nutricional

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO

Ingredientes: Jamón de cerdo, sal.

Alérgenos: se indica si contiene y cuáles son o si no contiene.

Producto de origen español

Lote: código alfanumérico de 9 caracteres

F/C: 480 días desde la fecha de envasado.

Peso Neto

Código de barras

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Aunque es producto curado se recomienda un almacenamiento refrigerado entre 0-8°C

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículos propios o subcontratados refrigerados 0-8°C

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Nacional, Exportación U.E. y terceros países.

GRUPO Y TIPOS DE CONSUMIDORES

Cualquier grupo. No contiene alérgenos. Producto sin OMG.

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Alimento listo para su consumo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de producto

- Valor energético 241 Kcal

Revisión: 06

Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402

Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid

Teléfono: +34 654105043

www.deliciasibericas.com

1094,58 Kj

- Grasa 16,23 gr.
- Grasa Saturada 3,49 gr.
- Hidratos de Carbono <0,1 gr.
- Azúcares <0,1 gr.
- Proteína 28,64 gr.
- Sal 2110 mg

NORMATIVA

- ✦ **Reglamento (CE) N° 2073/2005**
- ✦ Reglamento (CE) N° 852/2004
- ✦ Reglamento (CE) N° 853/2004
- ✦ Reglamento (CE) N° 854/2004
- ✦ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✦ Real Decreto 1334/1999
- ✦ **Real Decreto 474/2014**
- ✦ Producto certificado por "Certicalidad" conforme al Reglamento (CE) n° 509/2006 del consejo de 20 de marzo de 2006 ETG "Jamón Serrano"

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO	Contiene según receta (si/no)	
1	Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	NO
2	Crustáceos o productos a base de crustáceos	NO
3	Huevos y productos a base de huevos	NO
4	Pescado o productos a base de pescado	NO
5	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO
6	Soja y productos a base de soja	NO
7	Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO
8	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces)	NO

	de macadamia o nueces de Australia)	
9	Apio y productos derivados	NO
10	Mostaza y productos derivados	NO
11	Ganos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
12	Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro	NO
13	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
14	Moluscos y productos a base de moluscos	NO