

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### JAMON IBÉRICO

Código: FT014  
Revisión: 06  
20/12/2019

#### DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Jamón ibérico

#### 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

Alimentación: Cebo, Cebo de Campo, Bellota. Raza Ibérica: 50%-75%-100%

#### COMPOSICIÓN

Jamón de cerdo y 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), envasado, 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

- 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.

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](http://www.deliciasibericas.com)



- Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento

#### **PRESENTACIÓN Y ENVASADO**

El producto es presentado en piezas enteras

El producto es embalado en cajas de cartón de 2 o 4 unidades.

Peso neto caja: variable

Fecha de consumo preferente: 1 año desde la fecha de envasado.

EAN13:

Cebo(50/75%):	8436035020065
Cebo Campo (50/75%):	8436035020058
Bellota (50/75%):	8436035020041
Bellota D.O.(100%):	8436035020010
Premium:	8436035020232

#### **ETIQUETADO**

Situación etiqueta: pegatina adherida a la cuerda

Información del etiquetado

Denominación comercial: Jamón Ibérico (Cebo, cebo de campo, bellota)

Valor Nutricional

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO

Ingredientes: Jamón de cerdo y sal

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

Producto de origen español

Lote: código alfanumérico de 5 o 6 caracteres

F/C: 1 año desde la fecha de envasado.

Peso Neto

Código de barras

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Es producto ya curado.

#### **CONDICIONES DE TRANSPORTE**

Vehículos propios o subcontratados isotérmicos

#### **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 319,05 Kcal

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](http://www.deliciasibericas.com)

1340,03 Kj

- Grasa 25,59 gr.
- Grasa Saturada 5,75 gr.
- Hidratos de Carbono <0,1 gr.
- Azúcares <0,1 gr.
- Proteína 22,19 gr.
- Sal 2010 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**
- ✦ **Real Decreto 4/2014**

<b>SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO</b>	Contiene según receta (si/no)	
1	Cereales que contengan <b>GLUTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	NO
2	<b>Crustáceos</b> o productos a base de crustáceos	NO
3	<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	NO
4	<b>Pescado</b> o productos a base de pescado	NO
5	<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets	NO
6	<b>Soja</b> y productos a base de soja	NO

7	<b>Leche</b> y sus derivados (incluida lactosa)	NO
8	<b>Frutos de cáscara</b> (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia)	NO
9	Apio y productos derivados	NO
10	<b>Mostaza</b> y productos derivados	NO
11	Granos de <b>sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo	NO
12	<b>Dióxido de Azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro	NO
13	<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces	NO
14	<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos	NO