JAMOVAL GRUPO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

RGS 10.07181/V
DESALIMED , SL

JAMON DE CEBO IBERICO 50% Raza Iberica

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	*Jamón de cerdo Ibérico, sal, azucar conservadores (E-250,E-252) y antioxidantes (E-331 iii, E-316)*
DESCRIPCION	*Producto carnico de larga curación de la extremidad trasera del cerdo iberico, salado y curado artesanalmente*

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	*Color: magro del color rosa al rojo purpura, intenso y brillante. Parte grasa de aspecto brillante* *Textura: Firme y homogénea poco fibrosa sin pastosidad ni reblandecimiento.* *Aroma: Intenso,caracteristico y persistente, sin olores anómalos.* *Sabor: delicado, poco salado o dulce*	***VALORES NUTRICIONALES***	*Energia: 1481 kj 356 kcal,* *Grasas: 33,6 g* *de las cuales saturadas: 11,2 g* *Hidratos de Carbono: 0,7 g* *de los cuales azucares: 0,7 g* *Proteina: 25,9 g* *Sal: 4,37 g*

CATEGORIA	NORMA IBERICO / IBERIAN NORM - Producto certificado por ICC / Certificate product by ICC				
ALERGENOS	*No contiene alergenos según reglamento 1169/2011* *En caso de producto loncheado puede contener trazas de Soja y Lacteos*	***OMG´s***	Producto exento de OMG´s y no ha sufrido ionización alguna.	**QUIMICOS**	El producto cumple con los limites fijados en el reglamento 1881/2006/CE sobre contaminantes quimicos .
PRODUCTOS APLICADOS	*(en blanco)*				

	FECHA CONSUMO PREFERENTE SEGÚN CONSERVACIÓN (Dias)		
PRESENTACIÓN	Lugar Fresco y seco	Refrigerado 0º a 10º C	Congelado aprox -18ºC
Pieza entera	365	365	365
Pieza SH o Medios		365	365
Pieza Formato Bloque		365	365
Tacos		180	365
Mini Jamon		180	365
Loncheado		180	365
Picadillo		180	365

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

REGLAMENTO UE 1129/2011, de 11 de noviembre, por el que se modifica el REAL DECRETO 1118/2007.
REGLAMENTO DE EJECUCION UE No 828/2014 DE LA COMISIÓN de 30 de julio de 2014, realtivo a los requesitos para la transmisión de información a los consumidores
REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REAL DECRETO (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
REGLAMENTO (CE) 852/2004 relativo a la higienede 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.
REAL DECRETO 4/2014, de 10 de enero, por la que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón,la paleta y la caña de lomo ibérico.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Listeria Monocitogenes <100 ufc/g
Stafilococcus aureus <100 ufc/g
Escherichia Coli <50 ufc/g
Salmonella (Ausencia/25 g)
Clostridium.SR <100 ufc/g
Nitritos <100 ppm

MODO DE CONSUMO

Listo para cortarlo a gusto del consumidor / En caso de envasado se recomienda abrir 15 min antes de su consumo

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

Nitritos <100 ppm
Nitratos <250 ppm
Aw ≤ 0,92

POBLACIÓN SENSIBLE

Personas inmunodeprimidas y embarazadas

EMBALAJE	*El producto puede presentarse, en box a granel, encajado, envasado al vacio o en Atmosfera protectora*	***METODO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN***	Transporte propio (ATP) Transporte subcontratado

Ficha tecnica Nº	**Aprobado:**	**Responsable:**
IB-0300 28/02/2023 Rev 1	M Amparo Bosch	D. Calidad : Ramón Bosch Tel. 961690415

Esta información ha sido elaborada siguiendo el mejor saber y lo establecido en nuestro sistema de calidad. La información se ofrece para su consideración en la convicción de que esta es exacta y fiable. Los datos expresados como análisis, son valores promedios y no deben ser considerados como garantias expresas o implicitas, ni como garantias de compra.