



10. 16519/SA

CÁRNICAS ANDRÉS GÓMEZ, S.L

Ficha nº: 07

FICHA TÉCNICA:
**JAMÓN BELLOTA IBÉRICO
 DESHUESADO**

Fecha revisión: Junio 2020

Edición nº : 0 Revisión nº : 01

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	<i>JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO DESHUESADO</i>	
DESCRIPCIÓN:	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.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Salado, Lavado, embolado, post-salado, curado -maduración y deshuesado.	
INGREDIENTES:	Jamón de Bellota ibérico, sal, azúcar, dextrosa, conservadores (E-252) y antioxidantes (E-331iii,E-301).	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		VALOR NUTRICIONAL/100g: 1592Kj /384Kal
▪ ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Rojo púrpura en la parte magra y brillante en la parte grasa. Homogéneo al corte - Textura: Consistente, poco fibrosa, sin reblandecimiento. - Olor: Característico de producto curado. - Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sin sabores anómalos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grasas: 32,0 g - Saturadas: 12,7 g - Hidratos de carbono: <0,10g - Azúcares: < 0,10g - Proteínas: 24,0g - Sal: 3,2 g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 6,2. - Actividad de agua <0,92. 	LÍMITE ADITIVOS Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 250 ppm
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g (*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A _w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A _w ≤ 0,94	
PRESENTACIÓN	Pieza deshuesada	LEGISLACIÓN <ul style="list-style-type: none"> - Real Decreto 4/2014, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. - Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. - Reglamento 1129/2011 de la Comisión, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. - Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo, sobre la <i>información facilitada al consumidor</i>. - Real Decreto 890/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999. - <i>alimentos y productos alimenticios</i>. - Reglamento 1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. - Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasada en bolsa a vacío y embalada en caja de cartón, ambos de uso alimentario	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar bajo Temperatura de refrigeración, se aconsejan Tª ≤ 7°C.	
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de envasado.	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.	
USO ESPERADO	Consumo directo.	
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo	
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	NO CONTIENE , ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	