



10. 16519/SA

**CÁRNICAS ANDRÉS GÓMEZ, S.L**

Ficha nº: 08

FICHA TÉCNICA:  
**JAMÓN CEBO DE CAMPO  
 IBÉRICO DESHUESADO**

Fecha revisión: Junio 2020

Edición nº : 0 Revisión nº : 01

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b>	<i>JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO DESHUESADO</i>	
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	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.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	Salado, Lavado, embolado, post-salado, curado -maduración y deshuesado.	
<b>INGREDIENTES:</b>	Jamón de cebo de campo ibérico, sal, azúcar, dextrosa, conservadores (E-252) y antioxidantes (E-331iii,E-301).	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>		<b>VALOR NUTRICIONAL/100g:</b> 1553Kj /373Kal
▪ ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Rojo púrpura en la parte magra y brillante en la parte grasa. Homogéneo al corte</li> <li>- <b>Textura:</b> Consistente, poco fibrosa, sin reblandecimiento.</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico de producto curado.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Delicado, poco salado, agradable, sin sabores anómalos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Grasas:</b> 26,9 g</li> <li>- <b>Saturadas:</b> 10,8 g</li> <li>- <b>Hidratos de carbono:</b> &lt;0,10g</li> <li>- <b>Azúcares:</b> &lt; 0,10g</li> <li>- <b>Proteínas:</b> 32,8 g</li> <li>- <b>Sal:</b> 3,3 g</li> </ul>
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>pH</b> comprendido entre 5,6 y 6,2.</li> <li>- <b>Actividad de agua</b> &lt;0,92.</li> </ul>	<b>LÍMITE ADITIVOS</b> Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): <b>250 ppm</b>
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g</li> <li>- <b>L. monocytogenes:</b> Ausencia*/25g</li> </ul> (*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A <sub>w</sub> ) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A <sub>w</sub> ≤ 0,94	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pieza deshuesada	<b>LEGISLACIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Real Decreto 4/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.</li> <li>- <b>Real Decreto 474/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li> <li>- <b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b>, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.</li> <li>- <b>Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo</b>, sobre la <i>información facilitada al consumidor</i>.</li> <li>- <b>Real Decreto 890/2011</b>, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.</li> <li>- <i>alimentos y productos alimenticios.</i></li> <li>- <b>Reglamento 1441/2007</b>, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.</li> <li>- <b>Reglamento 853/2004</b>, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> </ul>
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	Envasada en bolsa a vacío y embalada en caja de cartón, ambos de uso alimentario	
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	Conservar bajo Temperatura de refrigeración, se aconsejan Tª ≤ 7°C.	
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	12 meses desde la fecha de envasado.	
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	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.	
<b>USO ESPERADO</b>	Consumo directo.	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	No requiere tratamiento previo a su consumo	
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). <b>PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> , ninguno de los catorce <b>ALÉRGICOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	