

JAMON DE BELLOTA IBERICO 50% Raza Iberica GENERICO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Pemil de cerdo Ibérico, sal, azucar conservadores (E-250,E-252) dextrosa 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,característico y persistente, sin olores anómalos. Sabor: delicado, poco salado o dulce	VALORES NUTRICIONALES	Energía: 1763 kj 425 kcal, Grasas : 33,6 g de las cuales saturadas : 12,7 g Hidratos de Carbono : < 0,5 g de los cuales azucares : < 0,5 g Proteína: 29,4 g Sal : 4,49 g	
CATEGORIA	NORMA IBERICO / IBERIAN NORM - Producto certificado por ICC / Certificate product by ICC			
ALERGENOS	No contiene alergenosen 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 (Días)			LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
PRESENTACIÓN	Lugar Fresco y seco	Refrigerado 0° a 10° C	Congelado aprox -18°C	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, reativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores
Pieza entera	365	365	365	REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Pieza SH o Medios		365	365	REAL DECRETO (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
Pieza Formato Bloque		365	365	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.
Tacos		180	365	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.
Mini Jamon		180	365	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.
Loncheado		180	365	
Picadillo		180	365	

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

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	POBLACIÓN SENSIBLE
Nitritos <100 ppm Nitratos <250 ppm Aw ≤ 0,92	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-00360 08/05/2023 Rev 1	M Amparo	Director Calidad : Ramón Bosch

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 garantías expresas o implícitas, ni como garantías de compra.