

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO JAMÓN CURADO	REV: 1 FECHA: JUN 17
--	---	---------------------------------------

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	JAMÓN CURADO	
CATEGORÍA	JAMÓN CURADO	
DEFINICIÓN	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, SOMETIDA AL CORRESPONDIENTE PROCESO DE SALAZÓN Y CURADO-MADURACIÓN.	
Nº RGSEAA	10.026258/SA	
ENVASADO POR	VALVANERA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN S.L. C/ TAHONA Nº 9 37778 CAMPILLO DE SALVATIERRA – GUIJUELO (SALAMANCA) CIF: B-37431236 TELF: 923580071	
CODIFICACIÓN DEL LOTE	CORRESPONDIENTE AL LOTE DE SACRIFICIO Y LOTE DE ENTRADA O LOTE DE FABRICACIÓN	
CONSUMO PREFERENTE	12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN	
INGREDIENTES	JAMÓN DE CERDO, SAL, AZÚCAR, ANTIOXIDANTES (E-331, E-301), CONSERVADORES (E-250, E-252)	
FORMATO DE PRESENTACIÓN Y VENTA	PIEZA ENTERA PIEZA DESHUESADA O TROCEADA ENVASADA AL VACÍO PIEZA LONCHEADA ENVASADA AL VACÍO	
EMBALAJE	BOLSA DE PLÁSTICO O SEGÚN LOS REQUISITOS DE LOS CLIENTES	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO. EL PRODUCTO LONCHEADO SE DEBE CONSERVAR REFRIGERADO NO PRECISA CONDICIONES ESPECIALES DE TRANSPORTE	
USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	A TODA LA POBLACIÓN.	
INSTRUCCIONES DE USO	LISTO PARA EL CONSUMO	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETROS Y UNIDADES	LÍMITE ADMISIBLE	
<i>Listeria monocytogenes (u.f.c./g.)</i>	n=5, c=0, durante su vida útil: m=100 ufc/g, M=100 ufc/g	
ADITIVOS		
E-250	150 ppm	
E-252	150 ppm	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 g	
Valor energético	1503 KJ/362 Kcal	
Grasas	27,9 g	
De las cuales saturadas	9,7 g	

Hidratos de carbono	0 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	27,7 g
Sal	4,75 g

VALVANERA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO JAMÓN CURADO	REV: 1 FECHA: JUN 17
--	--	---------------------------------

ETIQUETA	
-----------------	--

LEGISLACIÓN:

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios
Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2074/ 2005, de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en en Reglamento nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE)852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) mº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los 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.

Reglamentos (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

R.D. 1334/ 1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). Modificado por R.D. 238/ 2000 (BOE de 25/12/91).

R.D. 1808/1991, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.