

IBERICOS EL VALLE	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	Fecha:

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

ÍNDICE

- 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**
- 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**
- 3. NORMATIVA LEGAL VIGENTE**
- 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS,
ORGANOLÉPTICAS Y LÍMITE DE ADITIVOS**
- 5. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS**
- 6. TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO**
- 7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO**
- 8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE**
- 9. ETIQUETADO**
- 10. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE**
- 11. INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE
PREPARACIÓN**
- 12. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**

IBERICOS EL VALLE	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	Fecha:

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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.

El tiempo de secado mínimo es de:

- 600 días: para piezas frescas con peso menor de 7 Kg
- 730 días: para piezas frescas con peso igual o mayor a 7 Kg

2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Jamón de cerdo ibérico de cebo de campo, sal común, azúcar, corrector de acidez (E-331iii) y conservadores (E-252 y E-250).

3.- NORMATIVA LEGAL VIGENTE

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, ORGANÓLEPTICAS Y LÍMITE DE ADITIVOS:

4.1.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Salmonella: Ausencia ufc/25g
- Listeria: < 100 ufc/g

4.2.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
- Sabor: carne de sabor delicado, poco salado.
- Aroma: agradable y característico.
- Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

IBERICOS EL VALLE	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	Fecha:

4.3.-LÍMITE DE ADITIVOS:

- Nitritos añadidos: < 150 ppm
- Nitratos añadidos: < 150 ppm
- Nitratos residuales: < 250 ppm

5.- ALÉRGENOS ALIMENTARIOS:

ALÉRGENOS	CONTIENE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

6.- TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO:

Salazón (húmeda y/o seca), maduración y desecación (proceso de curación); etiquetado y envasado en su caso.

Tiempo mínimo en el proceso de elaboración para el jamón es de:

- 600 días de secado: para piezas frescas con peso menor de 7 Kg
- 730 días de secado: para piezas frescas con peso igual o mayor a 7 Kg

IBERICOS EL VALLE	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	Fecha:

7.- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

El jamón de cebo ibérico ha de conservarse en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente.

8.- CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

El jamón de cebo ibérico debe transportarse respetando las máximas garantías sanitarias, correctamente empaquetados, identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios.

No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isoterms).

9.- ETIQUETADO:

Según lo establecido en el Real Decreto 1169/2011, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

10.- DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE:

La presentación del jamón de cebo ibérico puede ser envasado al vacío (en envases aptos para la industria alimentaria) o sin envasar.

11.- INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE CONSERVACIÓN Y/O PREPARACIÓN

Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.

12.- FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

El periodo de vida útil es de 24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.