



Ref: 101

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA D.O.Realizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: julio/ 2016Revisión 02
Página 1 de 2* **DATOS DEL FABRICANTE:**

NOMBRE DE LA EMPRESA:	Jamones Aljomar S.A.
CIF:	A 37200698
REGISTRO SANITARIO:	10.08899/SA
DIRECCIÓN:	Polígono I-II, C/Río Duero, Parcela 3, 37770, Guijuelo (Salamanca).
TELF/FAX	923 580 190 / 923 580 197

* **DATOS DEL PRODUCTO:**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO				Jamón ibérico bellota D.O.			
DEFINICIÓN				Producto cárnico curado elaborado a partir de carne correspondiente a la masa muscular con hueso, pata y pezuña de la extremidad posterior de la media canal del cerdo ibérico de bellota que es alimentado a base de bellotas y recursos naturales y será apta para el consumo humano.			
INGREDIENTES				Jamón de cerdo ibérico de bellota, sal, azúcar, conservadores: E-252, E-250; antioxidantes: E-331, E-301			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				Olor: agradable olor característico. Ausencia de olores rancios o desagradables. Color: característico veteado en blanco nacarado. Sabor: característico con un bouquet agradable y envolvente propio de los ácidos grasos proporcionados por la alimentación.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				*5,5 < pH < 6,8 * a _w < 0,92			
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES				Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético: 1578,8 Kj; 376,8 Kcal Grasas: 28g De las cuales, saturadas: 11,2g Hidratos de carbono: 0,2g De los cuales, azúcares: 0,2g Proteínas: 31g Sal: 5,3g			
TRATAMIENTOS APLICADOS				Separación de la pieza de la canal, pesado y clasificación, salado, lavado, embolado, post-salado, secado, maduración, adición de manteca y preparación para la expedición.			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO				Ambiente seco y fresco una vez finalizado el proceso de curación.			
ETIQUETADO				Según el Rto. (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4/2014			
CÓDIGO DEL PRODUCTO				90010			
CÓDIGO DE BARRAS				EAN 13 : 8437002666019 EAN 14:98437002666012			
ENVASE				Vitola alrededor de la pata. Y precinto y vitola de la D.O. Guijuelo			
EMBALAJE				Cajas o box de cartón.			
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA	UDS/CAJA	PESO CAJA/BOX	MEDIDAS CAJA	CAJAS POR ALTURA	CAJAS POR PALÉ	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VAIABLES	VARIABLE	Caja:1 ó 2 piezas Box: VARIABLE	VARIABLE	850mm x 260mm x 170 mm	4	20	1.000
LEGISLACIÓN APLICABLE				*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. * Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. * Rto (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. *Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. * Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo			
ALÉRGENOS				Ausencia de alérgenos debido a su no utilización en la elaboración. SIN GLUTEN			



Ref: 101

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA JAMÓN IBÉRICO BELLOTA D.O.



Realizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: julio/ 2016

Revisión 02
Página 2 de 2

LÍMITES ADITIVOS*	E 120 < 200 ppm E 252 < 250 ppm E 301 y E 325 Quantum satis
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	Listeria ausencia en 25 gr o < 100 ufc/g en producto que ha comenzado a comercializarse. Salmonella: ausencia en 25gr
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Ambiente seco y fresco.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	1 año tras la finalización del proceso de curación o envasado.
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO	Los productos crudos curados pueden consumirse directamente o cocinados. Para consumo directo es aconsejable abrir el envase (si procede) y atemperar al menos durante 5 minutos.
CONSUMIDORES	Público en general, excepto: alérgicos o intolerantes a algún ingrediente y mujeres embarazadas.

FOTO DEL PRODUCTO:



* Cantidad de aditivos autorizados según Reales Decretos 142/2002 y 2001/1995.