

	Ref.: 104
	FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA
Realizado por: Departamento de calidad Entrada en vigor: marzo 2019	Revisión 04 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 de cebo de campo ibérico 75% raza ibérica.			
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.			
INGREDIENTES				Jamón de cerdo de cebo de campo ibérico 75% raza ibérica, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), antioxidantes (E-331iii, E-301).			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				Olor: agradable olor característico. Ausencia de olores rancios o desagradables. Color: característico vetado en blanco nacarado. Sabor: característico con un bouquet agradable y envolvente propio de los ácidos grasos proporcionados por la alimentación.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				aw < 0,92; ausencia de residuos medicamentosos.			
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES				Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético: 1579 kJ; 377 kcal Grasas: 28 g De las cuales, saturadas: 11 g Hidratos de carbono: 0 g De los cuales, azúcares: 0 g Proteínas: 31 g Sal: 5,3 g			
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 Reglamento (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4/2014.			
CÓDIGO DEL PRODUCTO				90030			
CÓDIGO DE BARRAS				EAN 13: 8437002666033 EAN 14 (Peso): 98437002666036 EAN 14 (Unidad): 18437002666030			
ENVASE				Vitola alrededor de la pata, tomiza y precinto de la norma del ibérico.			
EMBALAJE				Cajas o box de cartón.			
DIMENSIONES DEL PRODUCTO (mm)	PESO PIEZA (Aprox.)	UDS/CAJA	PESO CAJA/BOX (Aprox.)	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALET	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	VARIABLE	Caja:1 o 2 piezas	VARIABLE	850 x 260 x 170	4	24	1170
		Box: VARIABLE		800 x 1200 x 900	1	1	1050
LEGISLACIÓN APLICABLE				* Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. * Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. * Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. * Reglamento (CE) N° 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. * Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. *Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. * Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. * 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. * 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.			



Ref.: 104

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA

Realizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: marzo 2019

Revisión 04
Página 2 de 2

	* Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cármicos.		
ALÉRGENOS	Ausencia de alérgenos debido a su no utilización en la elaboración. SIN GLUTEN.		
OMG	Ausencia.		
LÍMITES ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA PERMITIDA POR LEGISLACIÓN		
	ADITIVO	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (ppm)	Cantidad máxima residual (ppm)
	E 250	150	100
	E 252	150	250
	E 301 y E 331iii	Quantum satis	Quantum satis
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25g. <i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25g o $< 10^2$ ufc/g en producto que ha comenzado a comercializarse.		
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:

