




FICHA TÉCNICA
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA

ED: 4
24-02-16

	<p>Descripción del producto/Características organolépticas</p> <p>El jamón ibérico de bellota (jamón curado de cerdo ibérico alimentado con bellota) es un producto elaborado con las piezas osteomusculares correspondientes a la extremidad posterior del cerdo (jamón o pernil), sometido a un proceso de salazón, secado y maduración.</p> <p>Tiene un olor y sabor característicos, debido a la raza y a la grasa especial que proporciona el animal alimentado con bellota.</p> <p>El peso por pieza puede oscilar entre 7,000 y 9,000 kg., siendo el peso medio de 8,500 kg.</p>		
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico de bellota, sal, conservante (E-250, E-252), dextrosa		
Proceso de elaboración	Selección piezas y reposo (oreo) Salado y desalado Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas). 3 meses. Curado (secadero temperatura y humedad ambientes). 36-48 meses. Etiquetado/Embalado (en fase de expedición)		
Envasado	Envase y tipo envasado Sin envase (excepto exportación que requiera envasado al vacío).	Presentaciones comerciales Piezas enteras	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario
Etiquetado	Tipo y colocación Vitola y etiqueta colgante comercial. Etiqueta con datos de producto colocada en la parte trasera de la vitola.	Información de la etiqueta: Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Una vez empezado, proteger el corte con tocino (del propio jamón) o con tela de algodón. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	Colocar en soporte adecuado. Retirar con cuchillo apropiado la corteza exterior, lonchar y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación.		
Duración de vida del producto	12 meses a partir fecha de expedición.		
Información nutricional (valor nutricional en 100 g)	Valor energético.....419 Kcal –1.743 KJ Grasas.....32,54 g (de las cuales saturadas: 12,19 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....31,44 g Sal.....6,2 g		
Información alérgenos/ Información OGM	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE) Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011 Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
Criterios microbiológicos	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		