




FICHA TÉCNICA
JAMÓN IBÉRICO CEBO DESHUESADO

ED: 4
24-02-16

| | | | |
|---|--|--|---|
|  | <p>Descripción del producto/Características organolépticas</p> <p>El jamón ibérico de cebo (jamón curado de cerdo ibérico alimentado con pienso natural) 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, maduración y deshuese.</p> <p>Tiene un olor y sabor característicos, debido a la raza del animal.</p> <p>El peso por pieza puede oscilar entre 3,500 y 6,500 kg., siendo el peso medio de 5,000 kg.</p> | | |
| Ingredientes | Jamón de cerdo ibérico de cebo, 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). 30-36 meses. Deshuesado Envasado/Etiquetado/Embalado (en fase de expedición) | | |
| Envasado | Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario | Presentaciones comerciales Piezas deshuesadas (enteras o troceadas) al vacío. | Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario |
| Etiquetado | Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío. | 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. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado. | | |
| Uso previsto del producto | Retirar el envase de vacío. Lonchar con maquinaria adecuada 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.....406 Kcal –1.684 KJ Grasas.....31,86 g (de las cuales saturadas: 11,53 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....29,90 g Sal..... 4,5 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 | | |