

FLORENCIO GÓMEZ, S.A.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ref.: PAP 01 Fecha: Septiembre 2024
DENOMINACIÓN COMERCIAL	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	
DEFINICIÓN	Extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos y un factor racial 50% ibérico, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.	
COMPOSICIÓN	Jamón de cerdo de bellota 50 % raza ibérica, sal y conservantes (E-250 y E-252).	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: < 100 ufc/g	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos añadidos: < 150 ppm Nitratos añadidos: < 150 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes).	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto 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	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético: 1728,41 KJ/100g; 413,1 Kcal/100g Grasa bruta: 31,9 g/100g de las cuales saturadas: 9,5 g/100g Hidratos de carbono totales: < 0,1 g/100g de los cuales azúcares: < 0,1 g/100g Proteína bruta: 31,5 g/100g Sal: 4,7 g/100g	
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	No contiene	
POBLACIÓN DIANA	Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de los ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Etiquetado ➡ Salazón ➡ Curación ➡ 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	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	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).	
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Piezas enteras, con malla por unidades. - En cajas de cartón en número de 1,2 o 4 unidades. - En box de cartón de 50 unidades aproximadamente	
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011 .	
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.	
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Conservar en lugar fresco y seco Cortar y dejar orear cinco minutos antes de su consumo	

LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 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
----------------------------------	---