

 <p>Jamogar Ibéricos Polígono Agroalimentario, C/ Sierra de la Tenda, apdo. 114, 37700 Santiago.</p>	IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.	Ficha nº: 75
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Diciembre 2022
	LONCHEADO JAMÓN DE BELLOTA 75% Raza Ibérica	Edición nº : 0 Revisión nº : 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	<i>LONCHEADO JAMÓN DE BELLOTA 75% Raza Ibérica</i>	
DESCRIPCIÓN:	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.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Salado, Lavado, embolado, post-salado, curado -maduración, deshuesado y loncheado.	
INGREDIENTES:	Jamón de bellota 75% ibérico, sal, antioxidantes (E-331, E-301), conservador (E-252), azúcar y dextrosa.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		VALOR NUTRICIONAL: 264 Kcal/100g 1106 Kcal/100g
▪ ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Rojo púrpura en la parte magra y brillante en la parte grasa. Homogéneo al corte - Textura: Consistente, poco fibrosa, sin reblandecimiento. - Olor: Característico de producto curado. - Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sin sabores anómalos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grasas: 13,5 g/100g Saturadas: 5,4 g/100g - Hidratos de carbono: <0,5 g/100g Azúcares totales: <0,5 g/100g - Proteína: 35,7 g/100g - Sal: 3,6 g/100g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 6,2. - Actividad de agua <0,92. 	LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 250 ppm
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g <p>(*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A_w ≤ 0,94</p>	
PRESENTACIÓN	Loncheado	LEGISLACIÓN
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasado al vacío en sobres de 100gr (16x25), con base en oro, tapa transparente y separador de lonchas.	Real Decreto 4/2014 , por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco. Se aconseja mantener bajo temperatura de refrigeración.	Real Decreto 474/2014 , por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
CONSUMO PREFERENTE	365 días desde la fecha de envasado.	Reglamento 1129/2011 de la Comisión , por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.	Real Decreto 1169/2011 , información alimentaria suministrada al consumidor.
USO ESPERADO	Consumo directo	Real Decreto 890/2011 , Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo. Se aconseja sacar el producto del vacío horas antes de su consumo.	Reglamento 1441/2007 , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO R.D 4/2014	Reglamento 853/2004 , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011	