

	<p>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</p>	<p>Rev.:00</p>
	<p>JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA</p>	<p>Fecha: NOV- 2014</p>

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

ÍNDICE

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO
3. NORMATIVA LEGAL VIGENTE
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS,
MICROBIOLÓGICAS, ORGANOLÉPTICAS Y LÍMITE DE
ADITIVOS
5. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
6. TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO
7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
9. ETIQUETADO
10. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE
11. INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE
PREPARACIÓN
12. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	Fecha: NOV- 2014

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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.

El tiempo de secado mínimo es de:

- 600 días: para piezas frescas con peso menor de 7 Kg
- 730 días: para piezas frescas con peso igual o mayor a 7 Kg

2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Jamón de cebo de campo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331iii) y conservadores (E-250 y E-252).

3.- NORMATIVA LEGAL VIGENTE

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 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.

4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANÓLEPTICAS:

4.1.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

- Valor energético: 1550 KJ/100g; 375Kcal/100g
- Ácidos grasos saturados: 8-10%
- Proteína bruta (s/s): \geq 40-60%
- Otras proteínas (s/s): \leq 1%
- Grasa bruta (s/s): 40-50%
- Hidratos de carbono totales (s/s): \leq 1,0%
- pH: 4,3/5,7 y Aw: \leq 0,92

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	Fecha: NOV- 2014

4.2.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Salmonella: Ausencia ufc/25g
- Listeria: < 100 ufc/g

4.3.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- 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.

4.4.-LÍMITE DE ADITIVOS:

- Nitritos añadidos (E 250): < 150 ppm
- Nitratos residuales (E 252): < 250 ppm

5.- ALÉRGENOS ALIMENTARIOS:

ALÉRGENOS	CONTIENE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	Fecha: NOV- 2014

Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

6.- TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO:

Salazón (húmeda y/o seca), maduración y desecación (proceso de curación); etiquetado y 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

7.- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

El jamón ibérico de cebo de campo ha de conservarse en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente.

8.- CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

El jamón de cerdo ibérico de cebo de campo debe transportarse respetando las máximas garantías sanitarias, correctamente empaquetados, 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 isotermos).

9.- ETIQUETADO:

Según lo establecido en el Real Decreto 1169/2011, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

10.- DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE:

La presentación del jamón de cerdo ibérico de cebo de campo puede ser envasado al vacío (en envases aptos para la industria alimentaria) o sin envasar.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	Fecha: NOV- 2014

11.- INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE CONSERVACIÓN Y/O PREPARACIÓN

Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.

12.- FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

El periodo de vida útil es de 24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.