

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA DOP GUIJUELO

Ref.: PAP-01

Fecha: junio 2019

Edición: 04

Pág. 1 de 5

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL	DEFINICIÓN	
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA DOP GUIJUELO	Extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos con una alimentación de bellota y un factor racial 75% ibérico, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración. Certificado por la Denominación de Origen Protegida GUIJUELO.	

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Jamón de cerdo ibérico, sal y conservantes (E-250).	Valores medios por 100 g de producto	
	Valor energético	1510 KJ/363 Kcal
	Grasa bruta	25.6 g
	de las cuales saturadas	8.2 g
ALÉRGENOS	Hidratos de carbono	< 0.5 g
No contiene.	de los cuales azúcares	< 0.5 g
	Proteínas	33.1 g
	Sal	5.40 g

LISTA DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	INGREDIENTE (SI/NO)	FORMA DEL ALÉRGENO	COADYUVANTE TECNOLÓGICO (SI/NO)	POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA (SI/NO)
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus derivados) y productos derivados	NO	-	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	-	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	-	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	-	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	-	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	-	NO	NO



FEPALCESA, S.A.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA DOP GUIJUELO

Ref.: PAP-01

Fecha: junio 2019

Edición: 04

Pág. 2 de 5

Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	-	NO	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de pecan, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia) y productos derivados	NO	-	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	-	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	-	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	-	NO	NO
Dióxido de sulfuro y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L en términos de SO ₂	NO	-	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	-	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	-	NO	NO

ADITIVOS

Conservantes (nitritos): añadidos en forma de sal nitrificante (<15%). Se agrega a la sal de salazón de manera que la dosis final en el producto es inferior a la recomendada por el fabricante. Tiene como función evitar el crecimiento de microorganismos patógenos.

CARACTERÍSTICAS

MICROBIOLÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS	
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g	Aspecto	Característico y típico del producto.
<i>Sallmonella sp.</i>	Ausencia ufc/25g	Color	Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
FÍSICO/QUÍMICAS		Sabor	Carne de sabor delicado, poco salado.
Nitritos residuales	< 100 ppm	Olor	Agradable y característico.
Nitratos residuales	< 250 ppm	Textura	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.
Aw	< 0.92		

TRATAMIENTOS APLICADOS

Salazón → Lavado → Asentamiento → Secado y maduración → Etiquetado y expedición

TIEMPOS DE SALAZÓN	En función del peso de la pieza. De manera general, se aplica un día por kilo de la pieza en fresco.
TIEMPOS DE ELABORACIÓN	Variable en función del peso de la pieza y su composición grasa. De manera general, el tiempo mínimo de curación de las piezas es de 730 días.

 MONTEPARRA MAESTROS DEL IBÉRICO FEPALESCA, S.A.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Ref.: PAP-01 Fecha: junio 2019 Edición: 04 Pág. 3 de 5
	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA DOP GUIJUELO	

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

FORMATOS	PESOS	ENVASES	EMBALAJES	OTROS MATERIALES EN CONTACTO
Piezas enteras con hueso y pezuña.	Entre 7 y 13 Kg	Sin envase o con funda de algodón.	- Cajas de cartón de 1, 2 o 4 piezas. - Box de cartón.	- Tomiza de fibra - Vitola de plástico - Precinto de identificación de nylon.
Piezas deshuesadas y descortezadas. Pueden dividirse en porciones.	Variable según pieza de origen	Bolsas de vacío de plástico	Cajas de cartón de 2 piezas.	Etiqueta de plástico
Loncheados, a cuchillo o a máquina.	Sobres de 100 g	Bolsa de vacío de plástico	Cajas de cartón	Bandeja de plástico

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Piezas enteras	En secaderos y bodegas sin temperatura controlada hasta su expedición.
Deshuesados y loncheados	En cámaras refrigeradas a temperatura máxima de 5 °C.

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Debidamente etiquetados o identificados 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).

ETIQUETADO

Según legislación 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.
- 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.



 MONTEPARRA MAESTROS DEL IBÉRICO FEPALESCA, S.A.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Ref.: PAP-01 Fecha: junio 2019 Edición: 04 Pág. 4 de 5
	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA DOP GUIJUELO	



VIDA ÚTIL
<p>Dado que la actividad de agua del producto es inferior a 0.92, lo que es desfavorable para el crecimiento de patógenos, se establece una vida útil de un año a partir de la fecha de expedición.</p> <p>Para los productos deshuesados y loncheados, se recomienda su consumo antes de 6 meses ya que se han eliminado las cortezas externas que protegen al producto.</p>

USO PREVISTO E INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR		
GRUPO DE CONSUMIDORES	INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN	
Población en general dada su ausencia de alérgenos. Al no estar cocinado, evitar su consumo por embarazadas.	Piezas enteras	Conservar en lugar fresco y seco.
	Deshuesados y loncheados	Conservar refrigerado.
USO ESPERADO	CONSEJOS DE PREPARACIÓN	
Consumo en crudo, en lonchas o en tacos. Se puede utilizar como ingredientes de platos cocinados.	Piezas enteras y deshuesados	Cortar y dejar orear cinco minutos antes de consumir.
	Loncheados	Sacar el envase de la nevera y dejar atemperar. Extraer el producto del envase y orear cinco minutos.

LEGISLACIÓN APLICABLE
REGLAMENTO (CE) N o 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de Noviembre de 2005 Relativo a Los Criterios Microbiológicos Aplicables a Los Productos Alimenticios.



FEPALCESA, S.A.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

**JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA
DOP GUIJUELO**

Ref.: PAP-01

Fecha: junio 2019

Edición: 04

Pág. 5 de 5

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) N o 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de Noviembre de 2011 Por El Que Se Modifica El Anexo II Del Reglamento (CE) n o 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.

REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de Abril de 2004 Relativo a La Higiene de Los Productos Alimenticios.

REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de Abril de 2004 Por El Que Se Establecen Normas Específicas de Higiene de Los Alimentos de Origen Animal.

REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 Sobre Aditivos Alimentarios.

REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de Octubre de 2011 Sobre La Información Alimentaria Facilitada Al Consumidor.

CONTROL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	CAMBIO
01	MARZO 2015	Edición inicial.
02	MARZO 2018	Actualización.
03	ABRIL 2019	Revisión y actualización de ingredientes y valores nutricionales.
04	JUNIO 2019	Cambio de formato y adaptación a los criterios de referencia de auditoria de la JCYL.
REALIZADO POR:		APROBADO POR: