

ROMERO ALVAREZ, S.A Ctra. de Fuenteovejuna, s/n 41380- Alanís (Sevilla) Tlfno: 954885912 e-mail: secaderoalanís@romeroalvarez.com	FICHA TÉCNICA DEL JAMÓN IBÉRICO	Edición: 25-06-2019
		Revisión: 04
		Página 1 de 2

- Denominación comercial del producto: **Jamón ibérico de Bellota/ cebo de campo/ cebo**
- Composición cualitativa: Jamón de cerdo ibérico, sal, dextrosa, antioxidante E-331, conservadores E-252 y E-250.
- Composición cuantitativa: Jamón de cerdo ibérico, sal, Nitrijan F-300157 (dextrosa, antioxidante E-331, conservadores E-252 y E-250) a razón de 10 g/kg.
- Definición del producto: Extremidad posterior de las canales porcinas ibéricas, debidamente identificadas, con el tradicional corte en "V", obtenida después de un exhaustivo proceso de salazón y curación-secado por medios naturales y artificiales los cuales les dan un aspecto y unas características organolépticas características.
- Descripción del procesado: Consta de las fases de despiece, perfilado salazón, lavado, post-salado, secado, maduración y envejecimiento en bodega. Sistema de curación Postsalado y reposo en frío (secadero artificial). Maduración en secadero y bodega naturales
- Características fisico-químicas del producto final:

pH > 5,0
Aw ≤ 0,92
- Características Microbiológicas aplicables: (Reglamento C.E. 2073/2005, Reglamento C.E. 1441/2007)

Parámetros	Valor guía	Valor máximo	n= nº de muestras
Listeria monocytogenes	100 ufc/g		(n=5, c=0)
Salmonella	Ausencia/25 g	Ausencia/25g	(n=5, c=0)

- Presentación: Jamón de cerdo ibérico sin deshuesar, manteniendo la pezuña. Presentación Corte en V con pata
Loncheado manual y envasado al vacío en formatos de 100 y 200 grms.
- Etiquetado: Vitola identificativa que envuelve la caña, situada a continuación de la pezuña, en ella aparecen:
 - Razón social, dirección de la empresa y marca comercial
 - Denominación del producto
 - Lista de Ingredientes (en orden decreciente y con los alérgenos remarcados con un tipo de letra distinto)
 - Valores nutricionales
 - Marca sanitaria
 - Condiciones de conservación

Al mismo tiempo, con una etiqueta adhesiva personalizada con el nombre de la empresa, se identifica el nº de lote y fecha de consumo preferente. Cada una de las piezas, asu vez está identificada con el número de precinto, con el cual vienen identificadas del matadero de origen.

En caso de los loncheados, todos estos datos aparecen en una única etiqueta, sobre el envase.

- Lote: El lote se corresponde con las cifras del año de la matanza y cada pieza se identifica con el nº de precinto que ya traen desde el matadero de origen.

ROMERO ALVAREZ, S.A Ctra. de Fuenteovejuna, s/n 41380- Alanís (Sevilla) Tlfno: 954885912 e-mail: secaderoalanís@romeroalvarez.com	FICHA TÉCNICA DEL JAMÓN IBÉRICO	Edición: 25-06-2019
		Revisión: 04
		Página 2 de 2

- Condiciones de almacenamiento y transporte: Mantener en ambiente seco y fresco
- Destino final previsto para el producto: Tiendas, supermercados, bares, restaurantes, etc.
- Fecha de consumo preferente: 18 meses después de su envasado. Afectada por la desecación excesiva del producto, hecho que no condiciona la inocuidad del producto.
Los productos loncheados y envasados al vacío tienen tres meses de caducidad a partir de la fecha de envasado.
La vida útil del producto se ha establecido en base a las características físico químicas del producto final, su Aw, que actúa como limitante para el crecimiento de flora patógena, y nuestra experiencia en el sector y en el mercado
- Modo de empleo: Listo para el consumo. Extraer el producto de la bolsa 24 horas antes de su consumo, en los envasados al vacío. En caso de pérdida de vacío, sacar el producto de la bolsa.

- Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 g	
Valor energético	1437,2 Kjul / 343,5 Kcal
Grasas	21,9 g
de las cuales saturadas	7,36 g
Hidratos de carbono	<1,0 g
de las cuales azúcares	<1,0 g
Proteínas	36,6 g
Sal	4,0 g

- Declaración de alérgenos:

TIPOS DE ALÉRGENOS	Presentes en producto	Puede contener
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescados y productos a base de pescado	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (inclusive lactosa)	NO	NO
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez de macadamia y nueces de Australia) y sus derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg expresados en SO ₂	NO	NO
Altramuces y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
OMG's		
Organismos genéticamente modificados (OMG) o contienen ingredientes producidos a partir de estos	NO	NO