

 <p><b>LOBEL</b> CHACINAS 10.02876/SA</p>	<b>CHACINAS LOBEL</b>	<b>Ficha nº:</b> 12
	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>JAMÓN DE CEBO IBÉRICO</b> <b>50 % RAZA IBÉRICA</b>	<b>Fecha revisión:</b> Octubre 2020
		<b>Edición nº :</b> 0 <b>Revisión nº :</b> 01

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b>	<i>JAMÓN CEBO BÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA</i>	
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	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.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	Salado, Lavado, embolado, post-salado y curado -maduración.	
<b>INGREDIENTES:</b>	Jamón de cebo ibérico 50 % raza ibérica, sal, antioxidantes (E-316), conservador (E-250, E-252), azúcar.	
<b>PRODUCTO CERTIFICADO:</b>	Conforme al Real Decreto 4/2014. Certificación nº PI/112/05	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>		<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g</b>
▪ ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Rojo púrpura en la parte magra y brillante en la parte grasa. Homogéneo al corte</li> <li>- <b>Textura:</b> Consistente, poco fibrosa, sin reblandecimiento.</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico de producto curado.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Delicado, poco salado, agradable, sin sabores anómalos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Valor energético:</b> 334Kcal / 1395Kj</li> <li>- <b>Grasas:</b> 20g De las cuales saturadas: 6,8g</li> <li>- <b>Hidratos de carbono:</b> &lt;0,10g De los cuales azúcares: &lt;0,10g</li> <li>- <b>Proteínas:</b> 38,5g</li> <li>- <b>Sal:</b> 3,6g</li> </ul>
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>pH</b> comprendido entre 5,6 y 6,2.</li> <li>- <b>Actividad de agua</b> &lt;0,92.</li> </ul>	<b>LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS</b>
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g</li> <li>- <b>L. monocytogenes:</b> Ausencia*/25g</li> </ul> <p>(*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A<sub>w</sub>) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A<sub>w</sub> ≤ 0,94</p>	<p>Cantidad residual máxima NITRATOS (E-250): <b>100 ppm</b>          Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): <b>250 ppm</b></p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pieza entera.	<b>LEGISLACIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Real Decreto 4/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.</li> <li>- <b>Real Decreto 474/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li> <li>- <b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b>, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.</li> <li>- <b>Real Decreto 1169/2011</b>, información alimentaria suministrada al consumidor.</li> <li>- <b>Real Decreto 890/2011</b>, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.</li> <li>- <i>alimentos y productos alimenticios.</i></li> <li>- <b>Reglamento 1441/2007</b>, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.</li> <li>- <b>Reglamento 853/2004</b>, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> </ul>
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	Envasado en papel antigraso y funda de algodón y embalados en cajas de cartón. Material de uso alimentario.	
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco.	
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	2 años desde la fecha de expedición.	
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	No requiere vehículos de temperatura regulada.	
<b>USO ESPERADO</b>	Consumo directo	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	No requiere tratamiento previo a su consumo	
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico).	
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGENOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011	