
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO LONCHEADO

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Derivado cárnico curado-madurado (RD 474/2014)

MARCA COMERCIAL

Montesierra S.A.

INGREDIENTES

- A. Jamón ibérico fresco, procedente de cerdos 100% ibéricos criados y engordados en libertad en la dehesa, debidamente inspeccionados por las autoridades sanitarias, por empresa certificadora y personal cualificado de Montesierra, calidad certificada de bellota (RD 04/2014)
- B. Sal común, azúcar, conservadores E-252 y E-250, antioxidante E-300.

ALÉRGENOS

Sin alérgenos

O.M.G.

No contiene

PROCESADO

Después de obtener el jamón de la sala de despiece, se enfría a una temperatura de 1-3°C, para continuar con el salado, lavado, secado y maduración en secaderos y bodegas naturales de Jerez y Jabugo. Una vez curado, el producto es deshuesado, pulido de piel, cuero y grasa, loncheado y envasado al vacío en sobres plásticos transparentes de uso alimentario.

CURACIÓN

Mínimo 24 meses dependiendo de su tamaño y calidad.

ENVASADO/PRESENTACIÓN

- (Loncheado a máquina) Producto envasado al vacío en formato de 100 gramos. Presentado en cartón serigrafiado.
 - Material del envase: FILM fondo PET; FILM tapa PE
- (Loncheado a cuchillo) Producto envasado al vacío en formato de 80 gramos.
 - Material del envase: FILM fondo PET; FILM tapa PE/PET

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar en refrigeración a temperatura entre 0 – 7°C.

CONSUMO PREFERENTE

La fecha de consumo preferente es de 6 meses desde su envasado.

ETIQUETADO

La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el Reglamento UE 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.

Logo entidad certificadora de calidad del ibérico

SISTEMA DE LOTEADO

Para la identificación de los lotes se emplea un código numérico de 7 dígitos.

Código nº 1: Corresponde a un código interno (xx)

Código nº2: Corresponde al año de fabricación. (yy)
Código nº 3: Corresponde a la semana del año. (ss)
Código nº 4: Corresponde al día de la semana de elaboración. (d)

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Retirar envoltorio antes de su consumo.

Se recomienda dejar a Tª ambiente 10-15 minutos antes de su consumo. Una vez abierto consumir antes de 15 días.

USO PREVISTO

Producto apto para todo tipo de consumidores, salvo preinscripción médica. Se recomienda un consumo moderado y dieta equilibrada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Coloración y aspecto del corte: color característico de rosa a rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa con vetas de tejido adiposo y grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.

Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Microbiología	Valores permitidos	Método determinación
Recuento aerobios	1.10 ⁶	ISO 4833, 16649 y 6579
Recuento enterobacterias	5.10 ³	
Salmonella	Ausencia 25 g	
Listeria	<100ufc/gr en productos comercializados durante su vida útil	EN/ISO 11290

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

FÍSICO-QUÍMICO EN PRODUCTO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	RESIDUOS ANALIZADOS	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
pH	5,4-5,8	Dioxinas	1.0 Pg/Kg
Aw	0,70-0,85	Dioxinas y PCBs	1.25 Pg/Kg
Nitrato	250 mg/Kg	Pb	0.10 mg/Kg
Nitrito	100 mg/Kg	Cd	0.05 mg/Kg
		Hg	0,01 mg/Kg
		Melamina	< 2,5 mg/Kg

**JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO
LONCHEADO**

Edición: 08
Fecha: Noviembre 2022

VALOR NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G DE PRODUCTO	
Valor energético	469 Kcal / 1942 KJ
Grasas	41 g
de las cuales ác. grasos saturados	14 g
Hidratos de carbono	<1,0 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	24 g
Sal	3,2 g