

**DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO**

CENTRO DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

Derivado cárnico curado-madurado (RD 474/2014)

**MARCA COMERCIAL**

Montesierra S.A.



**INGREDIENTES**

- A. Jamón ibérico fresco, procedente de cerdos de 50% raza ibérica debidamente inspeccionados por las autoridades sanitarias, por empresa certificadora y personal cualificado de Montesierra en referencia a su sanidad y calidad certificada (RD 4/2014). Por último, son trasladados, sacrificados y despiezados en nuestras instalaciones.
- B. Sal común, azúcar, conservadores E-252, 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 enfrían 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, prensado y envasado al vacío.

**CURACIÓN**

Mínimo 24 meses, dependiendo de su tamaño y calidad.

**ENVASADO/PRESENTACIÓN**

El producto es presentado deshuesado una vez curado, pulido de piel, cuero y grasa, prensado en molde y envasado al vacío con su correspondiente etiqueta identificativa.

- La presentación puede ser en centro entero o mitades.
- Envasado al vacío en cajas de cartón con 1 centro por caja o 2 medios centros por caja
- Pallets retráctiles de 70 cajas con medidas de 1,35 x 1,20 (alto y ancho)

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE**

Se recomienda conservar el producto en refrigeración entre 3 y 7°C

**CONSUMO PREFERENTE**

La fecha de consumo preferente es de 8 meses desde el 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**

Numeración que identifica individualmente a cada pieza y la correlaciona con su proveedor (ganadero), certificado de calidad, fecha de entrada en sal, periodo de curación...

### INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Retirar envoltorio antes de su consumo.

### 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 <sup>4</sup>	ISO 4833, 16649 y 6579
Recuento enterobacterias	5.10 <sup>3</sup>	
E. Coli	<10 ufc/gr	
Salmonella	Ausencia 25 g	
Listeria	<100ufc/gr	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

### VALOR NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G DE PRODUCTO	
Valor energético	441,6 Kcal / 1847,7 KJ
Grasas	31,6 g
de las cuales ác. grasos saturados	12 g
Hidratos de carbono	<1 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	25,80 g
Sal	3,10 g