

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 retractilados 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 ⁴	ISO 4833, 16649 y 6579
Recuento enterobacterias	5.10 ³	
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