pcsanchezmarcos.es

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO · JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

50% RAZA IBÉRICA

DEFINICIÓN

Extremidades posteriores del cerdo sometidas a la acción de la sal, y posteriormente a un proceso de secado y maduración que otorga al producto características organolépticas, que lo hacen apto para consumo humano.

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Ingredientes	Jamón de cerdo de cebo 50% ibérico, sal, azucar, conservadores (E-252, E-250), dextrosa y antioxidante (E-301).
Presentación	Piezas enteras, o deshuesadas y envasadas al vacío.
Tiempo de curación	Más de 24 meses.
Merma	+/- 30% sobre su peso en fresco.
Coloración - Aspecto	Color característico rojo brillante con vetas de grasa blanca-nacarada.
Sabor y textura	Sabor delicado, poco salado, con un aroma agradable y característico Textura homogénea, poco fribrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.
Tratamientos Aplicados	Etiquetado, Salazón, Curación y Envasado (en su caso).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Parámetros y límites de calidad	Nitratos (E252) < 150 ppm Nitritos (E250) < 100 ppm Humedad <= 40% Grasa (máx.) < 10% Proteínas cárnicas > 30 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		RECHAZO
Escherichia coli	5 x 10e3 u.f.c./g	Valores mayores a las cantidades indicadas.
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	
Listeria monocytogenes	Ausencia u.f.c./25 g // 100 u.f.c./g	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL *		
VALORES MEDIOS POR CADA 100 G	Valor energético (Kcal)	288
	Grasas (g)	14,7
	Grasas saturadas (g)	6,95
	Hidratos de carbono (g)	<1
	Azúcares (g)	<1
	Proteína (g)	38,9
	Sal (g)	1,33
	Fibra alimentaria (g)	< 0,1

*Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Etiquetado	Precinto y vitola según Reg.UE Nº1169/2011 Y Norma Ib.RD 04/2014.
Embalaje	Caja de cartón blanco de 1 ó 2 piezas.
Tª de conservación	Conservar en lugar seco y fresco.
Tª de consumo	Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (20 - 24ºC).
Consumo preferente	Se recomienda su consumo en los 24 meses siguientes a su curación óptima.
Uso	Producto alimentario de consumo generalizado.
Alergenos	
Medio de transporte	Vehículos en óptimas condiciones de higiene.