FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA

Fecha: septiembre de 2025

Revisión: 02

Código de producto: 20

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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Ingredientes	Jamón de cerdo de bellota 75% 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) residual < 150 ppm Nitritos (E250) residual < 65 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)	<0,5
	Proteína (g)	38,9
	Sal (g)	1,33
	Fibra alimentaria (g)	< 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.

LEGISLACIÓN APLICABLE

REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica Reglamento **(**CE**)** nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

NOTA 1: En el REGLAMENTO **(**CE**)** nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento **(**CE**)** nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios **(**L 322/12; DOCE; 7.12.2007**)** se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. REGLAMENTO **(**UE**)** Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el Reglamento **(**CE**)** nº **(**1333/2008**)** del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.

REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

REAL DECRETRO 4/2014 del 10 de enero, por el que aprueba la norma de calidad ara la carne, el jamon, la paleta y la caña de lomo ibérico.

REGLAMENTO (UE) 2023/2108 de la Comisión, de 6 de octubre de 2023, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión en lo que se refiere a los aditivos alimentarios nitritos (E 249-250) y nitratos (E 251-252)