

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**Ref.: PAP 01
Fecha: Mayo 2015

DENOMINACIÓN COMERCIAL	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
DEFINICIÓN	Extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.
COMPOSICIÓN	Jamón de cerdo ibérico, sal, lactosa , antioxidante (E-331) y conservadores (E-252 y E-250).
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: < 100 ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos añadidos: < 150 ppm Nitratos añadidos: < 150 ppm
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. Sabor: carne de sabor delicado, poco salado. Aroma: agradable y característico. Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético: 1550 KJ/100g; 373 Kcal/100g Proteína bruta: 31,3 g/100g Grasa bruta: 27,5 g/100g Grasas saturadas: 9,50 g/100g Hidratos de carbono totales: < 1,0 g/100g Azúcares: < 0,5 g/100g Sal: 3,75 g/100g
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	Lactosa
TRATAMIENTOS APLICADOS	Etiquetado → Salazón → Curación → Envasado (en su caso) Tiempo mínimo en el proceso de elaboración para el jamón es de: - 600 días de secado: para piezas frescas con peso menor de 7 Kg - 730 días de secado: para piezas frescas con peso igual o mayor a 7 Kg
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isoterms).
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteros, con malla por unidades. En cajas de cartón en número de 1 o 2 unidades. En box.
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011.
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura óptima para su consumo superior a 18 grados.
LEGISLACIÓN APLICABLE	<p>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.</p> <p>Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.</p>