

## JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DENOMINACIÓN ORIGEN LOS PEDROCHES

1) **DENOMINACIÓN:** Pieza osteomuscular que conforma la extremidad pelviana del cerdo 100% ibérico, sometido a proceso de salazón y curado

2) **COMPOSICIÓN:**

- Jamón ibérico puro de bellota
- Sal
- Preparado nitrificante (sal, dextrosa, antioxidantes E-331 y conservadores E-250 y E-252)

3) **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento (UE) 1169/2011)**

- No contiene sustancias alergénicas

4) **DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO**

Las piezas de Jamón ibérico puro de bellota, curados, se receptionan procedentes de secaderos autorizados y se disponen en la bodega hasta su expedición, con unos tiempos mínimos de curación de 600 días para piezas con un peso < 7 kg. y de 730 días para piezas con un peso ≥ 7 kg. según se establece en la norma de calidad del ibérico para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos. Las piezas se podrán expedir directamente a los clientes embaladas en cajas o bien se podrán deshuesar y/o lonchear, envasándolas a vacío y almacenándose en la cámara hasta su expedición. La expedición se realiza en el vehículo de distribución propio o en los vehículos autorizados para el transporte de mercancías perecederas pertenecientes a empresas externas de transporte.

5) **PRESENTACIÓN**

- Piezas enteras, deshuesadas o loncheadas, envasadas a vacío y etiquetadas.
- En el etiquetado aparece:
  - Tipo de producto: JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN LOS PEDROCHES
  - Ingredientes: Jamón ibérico puro de bellota, sal, dextrosa, antioxidantes E-331 y conservadores E-250 y E-252.
  - Marca comercial: SEÑORÍO DE LOS PEDROCHES
  - Marca sanitaria:



- Identificación de la empresa:
- Peso neto
- Lote
- Número de identificación individual marcado en un precinto adherido a la pieza
- Condiciones de conservación
- Certificado por

6) **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:** Temperatura ambiente (lugar fresco y seco)

7) **DESTINO FINAL:**

- Hostelería
- Minorista
- Mayorista

8) **TIEMPO DE DURABILIDAD:**

- Un año desde la fecha de envasado (deshuesado, loncheado)
- Dos años desde su expedición (piezas enteras)

9) **CARACTERÍSTICAS LOTEADO:**

- El número de lote coincide con la semana y año de matanza del animal.

10) **USO PREVISTO:** El producto puede ser consumido por cualquier tipo de consumidor

11) **FORMA DE PREPARACIÓN:** Consumo directo del producto mediante loncheado (piezas enteras o deshuesadas)

12) **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento CE 2073/2005):** CARACTERIZACIÓN PRODUCTO: pH > 5, aw < 0.92

- Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales
- Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella.

MICROORGANISMOS	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES		MÉTODO ANALÍTICO DE REFERENCIA	FASE EN LA QUE SE APLICA EL CRITERIO
	n	c	m	M		
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25g		ISO 11290-1	Productos comercializados durante su vida útil
Salmonella	5	0	Ausencia en 25g		ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil

13) **VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr.)**

Energía	Grasas [g]	Grasas saturadas [g]	Hidratos carbono [g]	Azúcares [g]	Fibra alimentaria [g]	Proteína [g]	Sal [g]
430 Kcal/1797 KJ	32.9	11.0	5.1	< 0.1	< 0.1	28.5	2.8