

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 11/2020 Revisión: 05
---	----------------------	--

Denominación Comercial	JAMON DE CEBO IBÉRICO	
Composición del producto	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-331, E-301).	
Tratamientos aplicados	Desangrado, Salado, Secado Artificial, Secado Natural.	
Características Físico-Químicas	5,5 < pH < 6,8 Actividad de agua inferior a 0,9	
Límites Microbiológicos/Físico-Químicos	Listeria	< 100 ufc/g
	E 250	< 100 ppm (residual)
	E 252	< 250 ppm (residual)
Envasado	Vitola alrededor de la pata, sin envasar	
Fecha expedición producto	Mínimo 2 años de curación	
Vida útil	3 años	
Instrucciones para el consumidor de conservación y o preparación	Conservar en lugar fresco y seco.	
Condiciones de distribución y transporte	A temperatura ambiente, no existen restricciones.	
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco.	
Información sobre alérgenos e intolerancias	SIN GLUTEN. El producto no contiene alérgenos.	
Información Nutricional (Por 100g)	Valor energético: 1434 KJ/ 344 Kcal Grasa: 22,80 g De las cuales saturadas: 8,03 g Hidratos de carbono: <0,50 g De los cuales azúcares: <0,50 g Proteínas: 34,70 g Fibra alimentaria: <1,00 g Sal: 4,75 g	



R.G.S.E.A.A.: 10-03574/AV

FICHA TÉCNICA

Fecha: 11/2020

Revisión: 05

Legislación Aplicable

*REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

*REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

*REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

*REGLAMENTO (CE) Nº. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

*REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN (y posteriores modificaciones) de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

*REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

*REGLAMENTO (CE) Nº1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.

*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.