



## JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

**DEFINICIÓN:** Extremidades posteriores del cerdo de cebo ibérico, sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características especiales y unas propiedades nutritivas que los hace aptos para el consumo humano.

El tiempo mínimo de curación es de 600 días para los jamones de menos de 7 kg y 730 días de curación para los de 7 kg o más.

**PROCEDENCIA:** Cerdos nacidos y criados en España de 100 %, 75 % o 50 % de pureza genética.

**INGREDIENTES:** jamón de cerdo de cebo ibérico, sal marina, conservador E-252, azúcar, dextrosa y antioxidante E-316.

**TRATAMIENTOS APLICADOS:** despiece, recorte, salazón, lavado post-salado, embolado, curado, maduración y envejecimiento.

**ETIQUETADO:** El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente y conforme al R. D. 4/2014 de la norma de calidad. Determinando los tipos de jamón ibérico: cebo de campo, cebo, bellota y bellota 100% ibérico.

El producto entero va acompañado por una vitola en la pata donde aparece la información de la industria que lo elabora, ingredientes, peso, lote, fecha de caducidad, información para alérgicos, condiciones de almacenamiento e información nutricional.

**VIDA ÚTIL:** Al producto se le otorga una duración o caducidad de 2 años desde el momento en que se expide. Y 1 año si el producto es transformado.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Energía	1558 kJ/375 kcal
Grasas (de las cuales):	28,0 g
Saturadas	11,5 g
Monoinsaturadas	12,1 g
Poliinsaturadas	1,4 g
Hidratos de Carbono (de los cuales):	<0,5 g
Azúcares	<0,5 g
Fibra	0 g
Proteínas	30,8 g
Sal	4,8 g

### LÍMITES MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos	Límite de aceptación
Escherichia coli	5x10E+02 ufc/gr
Salmonella sp.	Ausencia en 25 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 gr

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Color	Carne roja con grasa infiltrada fluida y abundante
Textura	Homogénea, grasa blanda debida a las insaturaciones
Aroma	Intenso
Sabor	Característico

**ALÉRGENOS Y OMG'S:** No contiene

### DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE:

**Envasado:** se presenta entero, deshuesado (envasado al vacío, entero, en mitades o cuartos), loncheado y taqueado.

**Embalaje:** cajas de cartón de 2 a 4 piezas, si son jamones enteros o en boxes de 50 o 100 piezas. Si es deshuesado van 1 pieza por caja. Si se trocea, van en mitades de dos piezas en una caja. Si fueran cuartos, cuatro trozos en cada caja. Existen diferentes formatos a petición del cliente.

### MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar fresco y seco (temperatura ideal entre 20 y 22 grados), una vez finalizado el periodo de curación. Para los productos envasados al vacío se recomienda conservar en condiciones de refrigeración o en lugar fresco y seco.

**CONDICIONES DE TRANSPORTE:** Refrigeración entre 1 y 7°C. Vehículo frigorífico con certificado ATP.

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR:

Los productos con estas características pueden ser degustados inmediatamente. Hacerlo a temperatura ambiente. Cortar a mano o a máquina, en pequeñas y finas lonchas.

**POBLACIÓN DESTINO:** No recomendado para embarazadas. **Exento de Gluten y Lactosa.**

### LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Reglamento (UE) n°. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- 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
- Reglamento (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) N° 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 (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006.

ESPAÑA  
10.07801/SA  
CE