

<b>SERRANOS DICO, S.L.</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>	Ref.: PAP 01 Fecha: Marzo 2016
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>CENTRO JAMÓN CURADO GRAN RESERVA</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	Parte más importante de la extremidad posterior del cerdo, que asienta sobre el fémur con los componentes musculares de las porciones inferiores del glúteo medio, tensor de la fascia lata, bíceps femoral, semitendinoso y semimembranoso; procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado - maduración.	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250 y E-252) y antioxidante (E-331).	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: < 100 ufc/g	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>	Nitritos añadidos: < 150 ppm Nitratos añadidos: < 150 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes).	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	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.	
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	No contiene alérgenos alimentarios	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Etiquetado ⇒ Salazón ⇒ Curación ⇒ Envasado (en su caso) Periodo mínimo de elaboración: 15 meses	
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	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 isotermos).	
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Enteros, con malla por unidades. En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades.	
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011.	
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.	
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.	
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. 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. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. 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. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad para preparados cárnicos.	