

| | | |
|---|---|-----------------------------------|
| SERRANOS DICO, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO | Ref.: PAP 01 Fecha: Julio 2016 |
| DENOMINACIÓN COMERCIAL | CENTRO DE JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA | |
| DEFINICIÓN | Parte más importante de la 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 de cebo de campo 50% ibérico, sal, conservadores (E-250 Y E-252) y antioxidante (E-331) | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: < 100 ufc/g | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS | Nitritos añadidos: < 150 ppm Nitratos añadidos: < 150 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes). | |
| 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. | |
| ALÉRGENOS ALIMENTARIOS | No contiene alérgenos alimentarios | |
| 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 isotermos). | |
| DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE | Enteros, con malla por unidades. En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades. | |
| ETIQUETADO | Etiquetado según Reglamento (UE) N° 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) | Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo. | |

| | |
|----------------------------------|---|
| 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> |
|----------------------------------|---|