



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

Fecha: 25/06/2016	Edición: 08
ELABORADO Responsable de Calidad	REVISADO: Responsable de producción

Modificación realizada: **Actualización en etiquetado**

PRODUCTO

DENOMINACION:	JAMÓN DE CERDO IBÉRICO ASADO						
INGREDIENTES:	Jamón de cerdo ibérico, sal, dextrosa, emulgentes E-451i, E-450iii, E-452i, LACTOSA, gelificante E-407, corrector de la acidez E-331iii, potenciador del sabor E-621, E-627, E-631 antioxidante E-301, conservador E-250, aceite esencial de pimienta negra, aroma de carne						
ALERGENOS:	Lactosa	TRAZAS	no	OGM:	no	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	TÍPICO PRODUCTO ASADO, LIGERO OLOR A HUMO
POBLACION DIANA	Todos los grupos poblacionales. No recomendado para personas con restricción de sodio y/o grasa en su dieta. Grupos vulnerables: alérgicos a la lactosa USO ESPERADO						

LEGISLACION: * 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) núm. 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 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 *Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 * REGLAMENTO (CE) núm. 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
 * 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 ibéricos.
 RD 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos

PRESENTACION

DESCRIPCION PRODUCTO	JAMÓN IBÉRICO ASADO DESHUESADO 1/2						
CODIGO DE VENTA:	66004		ENVASE		EMBALAJE		
CODIGO EAN			MATERIAL	BOLSAS DE PLÁSTICO DE USO ALIMENTARIO PARA TERMOSELLADO	MATERIAL	CAJAS DE CARTÓN	
Metodos de tratamiento o envasado	VACIO		UDS/ ENVASE	1 UDS/BOLSA	UDS/ EMBALAJE	4 UDS/CAJA APROX	
Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución	FRESCO(0-4°C)		PESO NETO/ ENVASE	2 - 2,5 KG/UDS APROX	PESO NETO / EMBALAJE	8 KG/CAJA APROX	
VIDA UTIL	90 DÍAS		PALETIZADO:	PALETIZADO Y FLEJADO SOBRE PALET EUROPEO			
INFORMACION ADICIONAL	La caducidad hacer referencia al producto sin abrir.						

DATOS ANALITICOS / NUTRICIONAL

LIMITES MICROBIOLÓGICOS	
Aerobios mesofilos	10 E6
Enterobacterias	10 E2
E.coli	10
Salmonella	Ausencia/25 g
Clostridium	10
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS) por 100 gr			
Energía - (Kcal)	247	Grasa (gr) de los cuales:	20
Energía - (Kj)	1025	*Ácidos Grasos Saturados (gr)	8,15
Hidratos de carbono (gr) de los cuales:	<0,04	*Ácidos Grasos Monoinsaturados (gr)	10.03
* Azúcares	<0,2	*Ácidos Grasos Poliinsaturados (gr)	1,82
*Almidón	<0,04	Sal (gr)	1,84
Proteína (gr)	16,7	Fibra alimentaria total (gr)	< 0,1

LIMITES FISICO-QUÍMICOS	
NITRITOS	150 PPM
NITRATOS	NO APLICA