



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

Fecha: 22/07/15	Edición: 05
ELABORADO Responsable de Calidad	REVISADO: Responsable de producción


Modificación realizada: **Actualización en legislación**

PRODUCTO

DENOMINACION:	JAMON IBÉRICO DE CEBO		
INGREDIENTES:	Jamón de cerdo ibérico de cebo, sal común, azúcar, corrector de la acidez (Citrato trisódico E-331iii), conservadores (Nitrito potásico E-252, Nitrito sódico E-250) y antioxidante (Ascorbato sódico E-301).		
ALERGENOS:	no	TRAZAS	no
POBLACION DIANA	Todos los grupos poblacionales. No recomendado para personas con restricción de grasa y/o sodio en su dieta.		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.

PRESENTACION

DESCRIPCION PRODUCTO	JAMON IBÉRICO DE CEBO (PIEZA ENTERA)					
CODIGO DE VENTA:	072029		ENVASE	EMBALAJE		
CODIGO EAN			MATERIAL	Pieza sin envase con vitola DeRaza y etiqueta según legislación vigente	MATERIAL	CAJAS DE CARTÓN
TIPO DE ENVASADO	NO APLICA		UDS/ ENVASE	-	UDS/ EMBALAJE	1 UDS/CAJA
CONSERVACION	No necesita refrigeración (conservar a temperatura no superior a 25 °C)		PESO NETO/ ENVASE	UNIDAD. 7,5 -9 kgs	PESO NETO / EMBALAJE	7,5 - 9 KG/CAJA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 MESES		PALETIZADO:	PALETIZADO Y FLEJADO SOBRE PALET EUROPEO		
INFORMACION ADICIONAL	Tiempo mínimo de curación 730 días. Identificación individual por pieza conforme Norma Calidad Ibérico. Producto certificado por CALICER					


DESCRIPCION PRODUCTO	CENTRO JAMON IBÉRICO DE CEBO					
CODIGO DE VENTA:	072100		ENVASE	EMBALAJE		
CODIGO EAN			MATERIAL	BOLSAS DE VACIO/ TERMOFORMADO USO ALIMENTARIO	MATERIAL	CAJAS DE CARTON
TIPO DE ENVASADO	VACIO		UDS/ ENVASE	1	UDS/ EMBALAJE	2 UDS/CAJA
CONSERVACION	Se recomienda conservar entre 0 y 5°C		PESO NETO/ ENVASE	UNIDAD 4-6 kgs	PESO NETO / EMBALAJE	8-12 KG/CAJA aprox.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 MESES		PALETIZADO:	EN CASO DE PALETIZACION, SE REALIZARÁ SOBRE PALET EUROPEO		
INFORMACION ADICIONAL	Presentación de la pieza deshuesada, pulida y envasada al vacío. Tiempo mínimo de curación 730 días. Identificación individual por pieza conforme Norma Calidad Ibérico. Producto certificado por CALICER					

Fecha: 22/07/15	Edicion: 05
ELABORADO Responsable de Calidad	REVISADO: Responsable de produccion

PRODUCTO

DENOMINACION: JAMON IBÉRICO DE CEBO

DESCRIPCION PRODUCTO	BLOQUE JAMON IBÉRICO DE CEBO					
CODIGO DE VENTA:	072105		ENVASE	EMBALAJE		
CODIGO EAN			MATERIAL	BOLSAS DE VACIO/ TERMOFORMADO USO ALIMENTARIO	MATERIAL	CAJAS DE CARTON
TIPO DE ENVASADO	VACIO		UDS/ ENVASE	1	UDS/ EMBALAJE	2 UDS/CAJA
CONSERVACION	Se recomienda conservar entre 0 y 5°C		PESO NETO/ ENVASE	UNIDAD 4-6 kgs	PESO NETO / EMBALAJE	8-12 KG/CAJA aprox.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 MESES		PALETIZADO:	EN CASO DE PALETIZACION, SE REALIZARÁ SOBRE PALET EUROPEO		
INFORMACION ADICIONAL	Presentacion de la pieza deshuesada, pulida, prensada (180 x 80) y envasada al vacio. Tiempo minimo de curacion 730 dias. Identificacion individual por pieza conforme Norma Calidad Ibérico. Producto certificado por CALICER					

DESCRIPCION PRODUCTO	BLOQUE JAMON IBÉRICO DE CEBO 1/2					
CODIGO DE VENTA:	072106		ENVASE	EMBALAJE		
CODIGO EAN			MATERIAL	BOLSAS DE VACIO/ TERMOFORMADO USO ALIMENTARIO	MATERIAL	CAJAS DE CARTON
TIPO DE ENVASADO	VACIO RETRÁCTIL		UDS/ ENVASE	1	UDS/ EMBALAJE	4 UDS/CAJA
CONSERVACION	Se recomienda conservar entre 0 y 5°C		PESO NETO/ ENVASE	UNIDAD >2,25 kgs	PESO NETO / EMBALAJE	8-12 KG/CAJA aprox.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 MESES		PALETIZADO:	EN CASO DE PALETIZACION, SE REALIZARÁ SOBRE PALET EUROPEO		
INFORMACION ADICIONAL	Presentacion de la pieza deshuesada, pulida, prensada (180 x 80), partida al medio y envasada al vacio. Tiempo minimo de curacion 730 dias. Identificacion individual por pieza conforme Norma Calidad Ibérico. Producto certificado por CALICER					

DATOS ANALITICOS / NUTRICIONAL

LIMITES MICROBIOLÓGICOS	
Aerobios mesofilos	<1*10E2 ufc/g
Coliformes totales	<1*10E2 ufc/g
E.coli	≤10
Salmonella	Ausencia/25 g

LIMITES FISICO-QUÍMICOS	
NITRITOS	<250 ppm
NITRATOS	<50 ppm

INFORMACION NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS) por 100 gr			
Energia - (Kcal)	303	Sal (gr)	1,9
Energia - (Kj)	1261	Grasa (gr) de los cuales:	19,2
Hidratos de carbono (gr) de los cuales:	0,1	*Ácidos grasos saturados (gr)	7,81
* Azúcares	0	*Ácidos grasos monoinsaturados (gr)	10,31
Proteína (gr)	32,33	*Ácidos grasos poliinsaturados (gr)	1,18