

1. DEFINICION - CLASIFICACION.

Producto cárnico, elaborado a partir de los perniles, seleccionados del cerdo ibérico de cebo. Curación en ambiente de secado controlado y natural, consiguiendo un color vivo, un agradable aroma y una optima textura.

Estando este producto adherido a la norma de calidad, aprobada en el Real Decreto nº 4/2014, de 10 de enero.

Derivado cárnico no tratado por el calor (curado-madurado).

2. INGREDIENTES.

Carne de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez (E-331iii), conservadores (E-252 y E-250) y antioxidantes (E-301).

3. ETIQUETADO.

Se etiqueta individual, con su correspondiente vitola, en la que aparecen los ingredientes y la denominación alimenticia

4. CONSERVACION Y CADUCIDAD.

Vida útil: Consumo preferente 4 años a partir de la fecha de fabricación.

Recomendaciones de uso: Conservar en temperatura ambiente. En lugar fresco y seco.

Si son piezas envasadas al vacío, mantener entre 0-8°C.

5. ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS - FISICO QUIMICAS.

ORGANOLEPTICAS.

Color rojo-púrpura en la zona de la carne y blanco-amarillento en la zona de la grasa.

Sabor, aroma y textura característicos.

Forma. Extremidad posterior del cerdo, presentada con pata y con el característico corte "V" en su corteza.

MICROBIOLOGICAS.

Listeria Monocitogenes y Salmonella SPPA Ausencia/ 25 gr.

FISICO QUIMICAS.

Nitrito Sódico (E-250) <150 ppm y Nitrato Potásico (E-252) <250 ppm

6. PRESENTACION.

Cada pieza va etiquetada individualmente, con su correspondiente vitola y crotal.

Empaquetado de la forma que el cliente solicite. (Con pata, deshuesado, troceado y loncheado).

Peso aprox.: 7,5 Kg.

7. CARACTERISTICAS DEL TRANSPORTE.

Transportar en vehículos autorizados.

Refrigerados entre 0-8° C si va envasado al vacío, modo fresco y ambiente seco si no va envasado al vacío.

8.- CARACTERISTICAS DE CONSUMO.

Se puede consumir directamente, no necesita ser cocinado.

9.- ALERGENOS.

No contiene alérgenos.

10.-OMG.

Este producto no contiene OMG (organismos modificados genéticamente) y no se utilizan ingredientes que los contengan por lo que no hay posibilidad de contaminación cruzada.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 GR.		
Valor energético	1602.4 Kj	382.73 Kcal
Grasas		29,4 g
Ácidos grasos saturados		11,2 g
Hidratos de carbono		0.54 g
Azúcares		0.32 g
Proteínas		35.6 g
Sal		3.82 g

**JAMON DE CEBO DE CAMPO IBERICO
50% RAZA IBERICA.**

