



FICHA TÉCNICA
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

ED: 5
02-01-20

Rev02 30-01-26

	Descripción del producto/Características organolépticas El jamón es un producto elaborado a partir de la extremidad posterior del cerdo (jamón o pernil), sometido a un proceso de salazón, secado y maduración. El jamón ibérico de cebo de campo, procede de animales ibéricos (habitualmente 50% raza ibérica) alimentados en libertad con pasto y pienso natural. El jamón de cebo, procede de cerdos ibéricos (habitualmente 50% raza ibérica) alimentados con pienso (en nuestro caso pienso natural). El peso por pieza puede oscilar entre 8,500 y 10,000 kg., siendo el peso medio de 9,500 kg.		
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico de cebo de campo/ cebo, sal, conservante (E-250, E-252), dextrosa		
Proceso de elaboración	Selección piezas y reposo (oreo) Salado y desalado Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas). 3 meses. Curado (secadero temperatura y humedad ambientes). 36-42 meses (dependiendo tamaño y clasificación comercial de piezas) Etiquetado/Embalado (en fase de expedición)		
Envasado	Envase y tipo envasado Sin envase (excepto exportación que requiera envasado al vacío).	Presentación comercial Piezas enteras	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario
Etiquetado	Tipo y colocación Vitola y etiqueta colgante comercial. Etiqueta con datos de producto colocada en la parte trasera de la vitola.	Información de la etiqueta: Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, proteger el corte con tocino (del propio jamón) o con tela de algodón. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	Colocar en soporte adecuado. Retirar con cuchillo apropiado la corteza exterior, lonchar y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación.		
Duración de vida del producto	12 meses a partir fecha de expedición.		
Información nutricional (valor nutricional en 100 g)	Valor energético.....408 Kcal –1.708 kJ Grasas.....31,86 g (de las cuales saturadas: 9,6 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....29,9 g Sal.....4,45 g		
Información alérgenos/ Información OGM	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE) Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011 Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
Criterios microbiológicos	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		