



FICHA TÉCNICA
JAMÓN CURADO (SERRALBA) DESHUESADO
(SIN AHUMAR/AHUMADO)

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 (en algunos casos, también ahumado) El jamón curado Serralba, procede de animales grandes y grasos, alimentados con pienso natural. Sabor característico y poco salado (toque ahumado en su caso), color rosado-rojo brillante, veteado de grasa. El peso por pieza puede oscilar entre 5,500 y 8,000 kg., siendo el peso medio de 6,500 kg.		
Ingredientes	Jamón de cerdo blanco, sal, conservante (E-250, E-252) y 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). 24-30 meses, dependiendo de peso y clasificación comercial. Ahumado (en su caso). Deshuesado/envasado/etiquetado Embalado (en fase de expedición)		
Envasado	Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario	Presentación comercial Piezas enteras-estándar Piezas enteras-limpio (sin corteza)	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario
Etiquetado	Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.	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, preferible mantener en refrigeración. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	Retirar el envase de vacío. Lonchar con maquinaria adecuada 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.....339 Kcal –1.417 kJ Grasas.....23,85 g (de las cuales saturadas: 9,49 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....30,48 g Sal.....3,27 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		