

JAMÓN IBÉRICO de BELLOTA

Ficha Técnica



Valores nutricionales en 28g:

Calorías.....	87.9
Ácidos grasos totales...	5.9g(8.8%)
• Ácidos grasos saturados	2.6g(11.7%)
• Ácidos trans....	0%
Colesterol.....	27.4mg(6.1%)
Sodio.....	464.8mg(14.5%)
H. de carbono.....	<2g(<0.07%)
• Fibra.....	0g(0%)
• Azúcares.....	0g(0%)
Proteína.....	8.4g(22%)
Vitamina A y C.....	0%

Jamón Ibérico de Bellota

Jamón crudo-curado de color rosáceo con vetas blancas de grasa, elaborado con la extremidad trasera del cerdo ibérico, desprovisto de la piel en su mayor parte y rebajado en parte de la grasa externa. Olor característico a jamón.

Ingredientes:

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

Proceso de elaboración:

Escogido, salazón, lavado, secado y maduración a Tª y tiempos controlados.

Almacenamiento y distribución:

Distribución en vehículos isoterms o refrigerados

Conservación: Estable a Tª ambiente, ≤ 18° C.

Criterios Físicoquímicos:

- **Orden 07 de febrero de 1980:** Norma de Calidad para Productos cárnicos embutidos crudos-curados
- **Parámetros analizados por Embutidos Fermín:** Cloruros ≈4,2% NaCl
Nitratos ≈27.5mg/Kg (NO₃Na) Nitritos≈1.9mg/Kg (NO₂Na) Actividad de agua≈0.87

Criterios microbiológicos:

♦ Paquete de higiene reglamento 852/2004 + Recomendaciones del CENAN

♦ Exigencias FSIS:

- Salmonella : ausencia en 25g
- Listeria: ausencia en 25g o menos de 100 ufc/g
- Recuento de colonias aerobias mesófilas: max 1x10⁶ ufc/g
- Enterobacterias: max: 1x10² ufc/g
- E. coli: max. 1x10³ ufc/g
- St. Aureus: max. 1x10² ufc/g
- Cl. Perfringens: max. 1x10³ ufc/g

Población diana: Comercio mayorista y minorista

Instrucciones de uso: Listo para el consumo

Tiempo de curación mínimo: 30 meses

Caducidad desde apertura: 12 meses

EDITADA

Dpto. Calidad

REVISADA

Dirección