



FICHA TECNICA

JAMÓN DE BELLOTA

IBÉRICO 100%

Elaborado por:

TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo, 18 B) • 37004 SALAMANCA • Teléf. 923 123 263 • www.trasanam.com

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Razón social	AMADOR MARTÍN E HIJA, S.L.		
Dirección social	C/ Miguel de Unamuno, Nº 68-70, bajo 37778 Campillo de Salvatierra (Salamanca)		
Teléfono:	923 580 158	Email:	info@ibericosamh.es
Registro sanitario:	10.05459/SA		
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:	Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por Amador Martin e hija
TIPO DE PRODUCTO:	Producto cárnico obtenido de las patas traseras de cerdos ibéricos al 100% de pureza. alimentados de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sometido a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado-maduración otorgándole unas características especiales.

INGREDIENTES

Jamón cerdo de bellota ibérico 100%, sal y conservantes: E250 y E252

ALÉRGENOS:

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO

No hay presentes en el producto Organismos Modificados Genéticamente (O.M.G.)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rojo – rosáceo con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos.					
	Olor:	Agradable, típico a producto curado,					
	Textura:	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa grasa esta se hunde con facilidad					
FISICO-QUIMICAS:	PARÁMETROS		VALOR				
	Actividad de agua		< 0,92				
	Nitritos (E250)		< 150 PPM				
		Nitratos (E252)		< 150 PPM			
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS		LÍMITES				
	Listeria monocitógenes		100 u.f.c./g				
	Escherichia Coli		5 x 10 ³ u.f.c./g				
	Salmonella		Ausencia/10g				
VALOR NUTRICIONAL:	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	284 Kcal. 1191 kJ	14,4 g.	5,62 g.	<0,5 g.	<0,5 g.	38,7 g.	5,12 g.

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Desangrado, tratamiento de salazón y una posterior curación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

Entero y enfundado, deshuesado y envasado a vacío o loncheado y envasado al vacío

Fecha: Marzo de 2020
Revisión: 01
Código de producto: 005
Página: 1/2

Fecha de la última revisión:
Marzo de 2020



FICHA TECNICA

JAMÓN DE BELLOTA

IBÉRICO 100%

Elaborado por:

TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo, 18 B) • 37004 SALAMANCA • Teléf. 923 123 263 • www.trasanam.com

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Mantener en lugar fresco y seco.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

ALMACENAMIENTO: Se mantiene en secadero natural a temperatura ambiente.

VIDA ÚTIL: 22 meses a partir del final de la curación.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

ETIQUETADO: El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes cumple la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobado por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, así como el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

ETIQUETA:

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.
- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Fecha: Marzo de 2020
Revisión: 01
Código de producto: 005
Página: 2/2

Fecha de la última revisión:
Marzo de 2020