



FICHA TECNICA

JAMÓN DE BELLOTA

IBÉRICO 50%

Elaborado por:

TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo, 18 B) • 37004 SALAMANCA • Telef. 983 123 263 • 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 50% 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 50%, 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:	<table border="1"><thead><tr><th>Valor Energético</th><th>Grasas</th><th>Grasas Saturadas</th><th>Hidratos de Carbono</th><th>Azúcares</th><th>Proteínas</th><th>Sal</th></tr></thead><tbody><tr><td>397,1 Kcal. 1650,8 kJ</td><td>29,5 g.</td><td>9,7 g.</td><td>1,0 g.</td><td>0,5 g.</td><td>31,9 g.</td><td>3,5 g.</td></tr></tbody></table>						Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal	397,1 Kcal. 1650,8 kJ	29,5 g.	9,7 g.	1,0 g.	0,5 g.	31,9 g.	3,5 g.
	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal													
397,1 Kcal. 1650,8 kJ	29,5 g.	9,7 g.	1,0 g.	0,5 g.	31,9 g.	3,5 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: 004
Página: 1/2

Fecha de la última revisión:
Marzo de 2020



FICHA TECNICA

JAMÓN DE BELLOTA

IBÉRICO 50%

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: 004
Página: 2/2

Fecha de la última revisión:
Marzo de 2020