



IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20

Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Cód. int. producto refrigerado</b>	0806						
<b>Descripción</b>	Producto cárnico elaborado con la extremidad posterior del cerdo que se ha sometido, con carácter general, a un proceso de salazón, lavado, reposo o post-salado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.						
<b>Ingredientes</b>	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), antioxidantes (E-301), conservantes (E-250 y E-252).						
<b>Sistema de curación</b>	Se respetan los tiempos mínimos establecidos en Real Decreto 4/2014 de 10 de enero, por el que se aprueba la norma para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Peso de piezas elaboradas (kg)</th> <th>Tiempo elaboración</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>&lt;7kg</td> <td>600 días</td> </tr> <tr> <td>&gt;7kg</td> <td>730 días</td> </tr> </tbody> </table>	Peso de piezas elaboradas (kg)	Tiempo elaboración	<7kg	600 días	>7kg	730 días
Peso de piezas elaboradas (kg)	Tiempo elaboración						
<7kg	600 días						
>7kg	730 días						
<b>Características organolépticas</b>	Color: Rojo intenso, grasa brillante, untuosa, muy veteadas. Sabor: Delicado, poco salado. Olor: Agradable y característico. Textura: Homogénea y poco fibrosa						

## PRESENTACIÓN

<b>Pieza entera, a granel o envasado</b>	Variable.
<b>Encajado</b>	Puede ser envasado al vacío o sin envasar, en piezas enteras o deshuesado.
<b>Unidades de venta</b>	Kg.
<b>Etiqueta producto</b>	Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto.
<b>Información adicional</b>	Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>Conservación en refrigerado</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
<b>Transporte</b>	Vehículo compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga, isoterma. Productos transportados en cajas en perfecto estado higiénico, no mezclados.
<b>Período de conservación</b>	2 años.
<b>Consumo</b>	Alimento listo para el consumo sin necesidad de realizar ningún tratamiento culinario previo.





IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20  
 Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

## CONTROLES DEL PROCESO

### Límites microbiológicos según legislación vigente

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005.

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos según directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones.

No contiene GMO. Producto no irradiado.

## VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorías / kilojulios	319 kcal. / 100 gr.; 1.329 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	21,5 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	7,35 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	31,4 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	<0,5 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	0 gr. / 100 gr.
Sal (gr)	4,2 gr. / 100 gr.

## LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) Nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

