



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

Cód. int. producto refrigerado	0824						
Descripción	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.						
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservantes (E-252), y antioxidante (E-301, E-331iii)						
Sistema de curación	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><7kg</td> <td>600 días</td> </tr> <tr> <td>>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						
Características organolépticas	Color: Rojo intenso, grasa brillante, untuosa, muy veteadada. Sabor: Delicado, poco salado. Olor: Agradable y característico. Textura: Homogénea y poco fibrosa						

PRESENTACIÓN

Pieza entera, a granel o envasado	Variable.
Encajado	Presentación en piezas deshuesadas y envasadas.
Unidades de venta	Kg.
Etiqueta producto	Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto.
Información adicional	Según especificaciones del cliente.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservación en refrigerado	Conservar en lugar fresco y seco.
Transporte	Vehículo compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga, isoterma. Productos transportados en cajas en perfecto estado higiénico, no mezclados.
Período de conservación	1 año.
Consumo	Alimento listo para el consumo sin necesidad de realizar ningún tratamiento culinario previo.



Sin gluten



Sin lactosa



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	335 kcal. / 100 gr.; 1.394 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	22,2 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	6,53 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	25 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	0,5 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	0,1 gr. / 100 gr.
Sal (gr)	2,6 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.



Sin gluten



Sin lactosa