

FICHA TÉCNICA: JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO**Denominación comercial del producto: JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO****Clasificación de producto: Jamón curado de cerdo ibérico****Clasificación del producto según la industria: Producto RTE no favorecedor de crecimiento de monocytógenos. (De acuerdo a proceso de caracterización de producto realizado por la industria).****Marcas comerciales: "Lazo"****Categoría del producto: Extra****Composición cualitativa y cuantitativa:**

- **Composición cualitativa:** Jamón de cerdo de bellota 100% ibérico y sal marina.
- **Composición cuantitativa:** Jamones frescos de 9-12 Kg aproximadamente, sal a razón de 1 día/Kg de jamón. Al finalizar el proceso de curación el jamón constituye el 95-97 % del peso de la pieza y la sal el 3-5%.

Características del producto:

1. Características organolépticas:

Color: Característicos del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa.**Olor y sabor:** Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalo.**Textura:** Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

2. Características físico-químicas:

PH: Comprendido entre los valores 5.5 y 6.8**Actividad de agua (a_w):**
<0.92

3. Niveles microbiológicos: (Reglamento (CE)2073/2005)

Salmonella: Ausencia/25 gr.**Listeria monocytógenos:** 100 u.f.c. / gr (durante toda su vida útil)

4. Requisitos legales:

- **Reglamento (CE) 852/2004**
- **Reglamento (CE) 853/2004**
- **Reglamento (CE) 178/2002**
- **Reglamento (CE) 625/2017**
- **Reglamento (CE) 624/2019**
- **Reglamento (CE) 627/2019**

Descripción del proceso:

Este producto procede de cerdos de bellota 100% Ibéricos autóctonos de la península ibérica alimentados en libertad en la zona de la Sierra de Aracena y dehesas pobladas de alcornoques, castaños y encina controlados por las entidades inspectoras de campo de la norma del ibérico. Tras el sacrificio y el despiece, se realiza un oreo de 24 horas en cámara de refrigeración para que el producto alcance la Tª interior entre 0-7 °C tras esto sigue el perfilado-clasificación-encordado-menaje para sangrado y refrigeración otras 24 horas a Tª 0-7 °C.

1. **Salazón:** Tiene por finalidad la incorporación de sal marina a la masa muscular, con el fin de favorecer la deshidratación y conservación de las piezas, además de contribuir al desarrollo del color y aromas típicos de los productos curados. Salado en sistema de pilas, en las cámaras de salado a temperatura comprendida 0 °C y 5 °C y humedades relativas en tomo al 70% - 96%. El tiempo de salazón es de 1 día por cada kilo de la pieza.
2. **Lavado:** Terminado el proceso de salazón se procede al lavado de las piezas con agua para eliminar la sal adherida superficialmente, en la sala de lavado de jamones.
3. **Postsalado:** Tiene como finalidad el que las piezas vayan eliminando la humedad paulatina y lentamente, hasta conseguir la correcta difusión de la sal entre las distintas masas musculares de las piezas. Aquí se estabilizan las piezas con temperaturas de 2 °C y 17 °C, y con humedad de un 65% a un 95%. El tiempo de esta fase oscilará entre los 30 y 90 días.
4. **Secado:** La curación continúa en secadero propios por el procedimiento tradicional basado en la paciencia y el acoplamiento del tiempo de secado y curación a las condiciones ambientales. La duración conjunta de las fases de salazón, postsalado y secado será como mínimo de 6 meses.
5. **Maduración:** Tras la fase de secado las piezas se trasladan a las bodegas. La duración mínima de todo el proceso de elaboración será para jamones <7,00 kg 600 días y para jamones ≥7 kg 730 días. Una vez seleccionada la pieza en la bodega y comprobando que el producto está en óptimas condiciones para su corte, se procede a la cala, etiqueta, envasado y embalado.

Presentación: En piezas enteras, en piezas deshuesadas y envasadas al vacío o en trozos deshuesados y envasados al vacío. También se presentan en obleas de PVC (Etiquetas PVC 600 micras) que contienen raciones de 100 gr o 80 gr envasados al vacío de jamón loncheado.

Invasado/embalado: El jamón en piezas enteras, se puede introducir en bolsas de plástico, autorizado para uso alimentario o envueltos en papel de usos alimentario y a su vez en fundas de algodón. Se puede introducir en cajas de 1, 2, 4 ó 6 piezas. Se pueden introducir en boxes de cartón para presentaciones de entre 50 y 100 piezas aproximadamente.

Se usa pallet europeo (1200 mm * 800 mm) y 1200 mm de altura.

Las presentaciones deshuesadas y loncheadas se envasan al vacío en bolsas de plástico autorizado para uso alimentario. El embalaje para piezas deshuesadas puede ser idéntico al de las piezas enteras.

Tipo de plástico:

- **Piezas enteras:** Resina polietileno
- **Deshuesados:** Poliamida / Polietileno.
- **Loncheados:** AV 230 (PA/PE 60/170) * AV 80 (PA/PE 20/60)

Etiquetado: Según:

- ☒ Reglamento (CE)1169/2011.
- ☒ Reglamento (CE)853/2004.
- ☒ Real Decreto 1079/2008 y modificaciones.
- ☒ Real Decreto 4/2014 (si es ibérico)

Alrededor de la pezuña se encuentra una vitola de plástico donde se recoge la siguiente información:

- Denominación de producto. (Según raza y alimentación)
 - Jamón de Bellota 100% Ibérico. (R.D.4/2014)
- Razón social de la empresa.
- Dirección y teléfono.
- Logotipo de empresa certificadora de productos ibéricos.
- Logotipo de la marca Calidad Certificada.
- Logotipo de la empresa.
- Lista de ingredientes en orden decreciente.
- Valores nutricionales.
- Instrucciones de uso y conservación.
- Lote y fecha de consumo preferente.
- Marca sanitaria: Sello oval comunitario con leyenda: ES - 10.002292/H -CE

Condiciones de almacenamiento:

- Piezas enteras: Almacenar en lugares secos, frescos y alejados de la acción directa de la luz.
- Deshuesados / loncheados: Conservar refrigerado.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportarán en vehículos refrigerados. Las piezas deshuesadas y loncheadas serán transportadas a temperatura de refrigeración (<7 °C).

Destino final: Consumir al corte en aperitivos o en bocadillos. Este producto se puede consumir en todas las edades.

Valor nutricional:

Parámetro	Valor / 100 g	Unidades
Valor energético	379	Kcal
Valor energético	1.592	Kj
Grasas	29	g
Ác. Grasos saturados	6,2	g
H. Carbono	<0,1	g
Azúcares	<0,1	g
Proteínas	30	g
Sal	2,4	g

Límite microbiológico:

Reglamento (CE) 2073/2005 y modificaciones.

Loteado: La pieza lleva un precinto tipo brida alrededor de la pezuña con identificación de código de barras que se correlaciona con un número individual. A partir de este precinto asignamos el lote de sacrificio correspondiente. El lote especificado en el DEPC constará de: **CC-LLL/1 ó 2 ó 3 DD**

CC: dos últimos dígitos de la campaña (añada).

LLL: fecha juliana correspondiente al día de sacrificio.

1 ó 2 ó 3: finalidad de la matanza. Se asignan el 1 para las matanzas propias, el 2 para las matanzas que son maquilas y el 3 para las compras a terceros.

DD: nº de submatanzas, que se asigna por el orden en que se producen el sacrificio de las diferentes partidas, o de entradas a tercero. Ej.: 01,02...

Este loteado se asigna a las canales, jamones, paletas y lomos.

Fechas (según aplique): Consumo Preferente (C/P): Se indica escrita con rotulador permanente.

Tiempo de durabilidad:

Piezas enteras: 1,5 años a partir de la fecha de puesta en el mercado.

Deshuesados / Loncheados: 6 meses desde la fecha de envasado.

De acuerdo a estudios de vida útil, realizados por la industria según análisis y criterios de seguridad para este tipo de productos tanto envasados al vacío como sin envasar, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.

Modo de empleo:

- De las piezas enteras hay que retirar las capas superficiales hasta encontrar el tejido muscular, de esta forma se elimina los mohos, posibles restos de polvo de la superficie, así como la primera capa de grasa que pudiera estar rancia. Posteriormente cortar en finas lonchas o en tacos pequeños y consumir a temperatura ambiente.
- Las piezas deshuesadas al vacío: Sacar del envase unos minutos antes de consumir.
- Los loncheados al vacío: Sacar del envase unos minutos antes de consumir.