

FRANCISCO PEREIRA GOMEZ S.L.	FICHA TECNICA PRODUCTO: <b>JAMON DEL ANDEVALO</b>	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA VERSION: 5 – REV.: 0 FECHA REV.: 08.08.2019 Pág. 1 de 2
---------------------------------	--	--

## 1. DENOMINACION DEL PRODUCTO.-

JAMON DEL ANDEVALO

## 2. CLASIFICACION.-

- o Producto no certificable.
- o Se distinguen las siguientes denominaciones según calidad:
  - o Jamón 5B.
  - o Jamón 3B (cebo).
- o Producto cárnico (salazón cárnica) destinado a ser consumido crudo, en el que el proceso de fabricación y/o la composición del producto elimina el riesgo de salmonella.
- o Alimento listo para el consumo que **no puede favorecer** el desarrollo de *L. monocytogenes* ( $aw \leq 0,92$ ). Límite de *L. monocytogenes*: 100 ufc/gr en producto comercializado durante su vida útil.

## 3. MARCA COMERCIAL.-

KIKO

## 4. COMPOSICION.-

Jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de la acidez E331 (citrato trisódico), conservadores E-252 (nitrato potásico 5,0%) y E -250 (nítrico sódico 2,0%), antioxidante E-301 (ascorbato sódico).

## 5. ALERGENOS.-

No contiene.

## 6. PRESENTACION.-

Producto sin envasar.

## 11. PROCESADO.-

PROCESO	Tª / H%
Transporte de canales.	0°C / 3°C
Recepción y descarga de canales.	AMBIENTE
Almacén de canales.	0°C / 3°C
Despiece de canales.	10°C / 12°C
Refrigeración de piezas.	0°C / 3°C
Recorte de piezas.	10°C / 12°C
Refrigeración de piezas recortadas.	0°C / 3°C
Clasificación por pesos.	AMBIENTE
Salazón de piezas.	2°C / 7°C
Lavado de piezas.	AMBIENTE
Post – salado en secadero artificial.	3°C / 7°C 75% / 85% H <sub>R</sub>
Maduración en secadero natural.	AMBIENTE
Etiquetado.	AMBIENTE
Carga en vehículo y distribución.	0°C / 3°C

## 12. PERIODO MINIMO DE CURACION.-

De 18 a 40 meses.

## 13. ETIQUETADO.-

- o Formato: vitola impermeable y etiqueta.
- o Situación: caña de la pieza.
- o Información:
  - Denominación comercial.
  - Ingredientes.
  - Condiciones de conservación.
  - Valor nutricional.
  - Lote de producción.
  - Consumo preferente.
  - Fecha de etiquetado.
  - Razón social y domicilio industrial.
  - Marca comercial.
  - Marca de identificación.
  - MAPA (semana y año de sacrificio).

## 14. VIDA UTIL.-

18 meses a partir de la fecha de etiquetado.

<p>FRANCISCO PEREIRA GOMEZ S.L.</p>	<p>FICHA TECNICA PRODUCTO: <b>JAMON DEL ANDEVALO</b></p>	<p>ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA VERSION: 5 – REV.: 0 FECHA REV.: 08.08.2019      Pág. 2 de 2</p>
---	--	--

**7. CONDICIONES DE CONSERVACION.-**

No necesita condiciones especiales de temperatura.

**8. CONDICIONES DE TRANSPORTE.-**

En vehículo frigorífico propio (refrigerado ó temperatura ambiente).

**9. LOTE.-**

Año de salazón / n° correlativo / letra B ó C (AA/N°/B ó C).

**10. DESTINO FINAL PREVISTO.-**

- o Distribución a carnicerías propias.
- o Otros establecimientos minoristas de alimentación.
- o Producto listo para consumo.
- o Destinado a todo tipo de consumidor.

**15. VALOR NUTRICIONAL.-**

*Cada 100g del producto contienen aproximadamente:*

- o Valor energético: 328 kcal / 1366 kj
- o Proteínas: 31,6 g.
- o Grasas: 22,4 g. (de las cuales saturadas): 11,4 g.
- o Hidratos de carbono: < 0,1 g. de los cuales azúcares: < 0,1 g.
- o Sal: 3,5 g.