



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO **JAMÓN DE CEBO IBÉRICO**

Composición: Jamón de cerdo ibérico de cebo, sal, conservadores (E-250, E-252) y antioxidante (E-331), antioxidante (E-301)

Características físico-químicas: Humedad <50%

Proteína >30%

Hidratos de carbono <0,5%

Grasas hidrólisis >10%

Nitratos <250ppm

Nitritos <100ppm

Características microbiológicas: Recuento total de colonias aerobias (TVC) menor 5-10(5)ufc/g

E-Coli < 500ufc/g

Ausencia de Salmonella en 25g

L.monocytogenes <100ufc/g

Valores nutricionales por 100 g: Energía 322 kcal / 1347 KJ

Grasas 22 g

De las cuales saturadas 9 g

Hidratos de carbono 1 g

De los cuales azúcares <0,1 g

Proteínas 30 g

Sal 2,8 g

Ingredientes alérgenos o OGMs: ninguno

Grupo de consumidores sensibles: Intolerantes a nitratos y nitritos.

Características organolépticas: A la vista, las lonchas de Jamón deben tener un color entre rojo púrpura y rosa pálido, aspecto brillante a causa de la grasa que cubre la superficie de las lonchas. El veteado se puede ver a simple vista al cortar el jamón. La superficie de grasa que recubre el jamón suele ser de color amarillo.

Al olfato debe tener un aroma intenso, agradable y equilibrado.

Tratamientos aplicados al producto: salado y sometida a secado-maduración.

Presentación: Piezas enteras o bien deshuesada envasada al vacío.

La pieza va con etiqueta comercial donde se detalla la denominación de venta, Lote y consumo preferente.

Instrucciones de conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.

CÓDIGO DE BARRAS: 8437000588337