Ibéricos Benito, S.L.
Ctra. Arahal-El Coronil, Km. 1,5
Arahal 41600 (Sevilla)

Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 23/01/2025 - Rev: 11

Mantenga esta hoja siempre actualizada

Jamón y Paleta Ibérica

Descripción: Productos elaborado con la extremidad posterior o pernil (Jamón) o extremidad anterior (Paleta), procedentes de cerdos certificados según R.D. 4/2014 como jamón ibérico (según raza y alimentación), sometidos a un proceso de salazón, secado y madurado, con un tiempo mínimo de curación según se indica en la tabla.

Producto CERTIFICADO por CERTICALIDAD, S.L. de conformidad con el Real Decreto 04/2014.

Producto	Alimentación	Raza	Tiempo mín. de curación	Ingredientes	Formatos de productos			
					Pieza	Corte a cuchillo	Corte a máquina	Deshuesado
Jamón	Bellota	100%	730 días	Jamón de bellota 100% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*
Jamón	Bellota	75%	730 días	Jamón de bellota 75% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*
Jamón	Bellota	50%	730 días	Jamón de bellota 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*
Jamón	Cebo	50%	730 días	Jamón de cebo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*
Jamón	Cebo campo	50%	730 días	Jamón de cebo campo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*
Paleta	Bellota	100%	365 días	Paleta de bellota 100% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*
Paleta	Bellota	75%	365 días	Paleta de bellota 75% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*
Paleta	Bellota	50%	365 días	Paleta de bellota 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*
Paleta	Cebo	50%	365 días	Paleta de cebo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*
Paleta	Cebo campo	50%	365 días	Paleta de cebo campo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%), corrector de la acidez E-331iii.	*	*	*	*

Alérgenos: No contiene ningún ingrediente, de los especificados en el ANEXO II del Reglamento 1169/2011, que pueda causar alergias o intolerancia.

Propiedades Nutricionales:

	Jamones y paletas de **bellota**		Jamones y paletas de **cebo**		
Valor energético	KJ: 1401	Kcal: 335	KJ: 1267	Kcal: 303	
Grasas	22,2		19,2		g/100g
De las cuales:					
Ácidos grasos saturados	6,53		7,81		g/100g
Hidratos de carbono	0,5		0,1		g/100g
De las cuales:					
Azúcares	0		0		g/100g
Fibra alimentaria.	0		0		g/100g
Proteínas	33,2		32,3		g/100g
Sal	4,83		4,85		g/100g

Fuente base de datos de BEDCA

Características Organolépticas:

Color	Típico a jamón ibérico curado. Con veta de grasa blanca-nacarada
Aroma	Agradable y característico
Sabor	Carne curada poco salada
Textura	Homogénea

Microbiológicas:

Escherichia coli	1 x 10^2 ufc/g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g

Físico-Químicas:

pH	< 5.8
Aw	< 0.90

Producto	Vida útil		Envasado	Tipo envase	Peso	Embalaje
Jamón	5 años	Desde la fecha de salazón	No	Bolsa plástico	S/P	Caja de 4 uds / Box
Paleta	4 años	Desde la fecha de salazón	No	Bolsa plástico	S/P	Caja de 4 uds / Box

Caracterización según Reglamento CE 2073/2005.
Alimento listo para el consumo que no favorece el crecimiento de la Listeria monocytogenes.

Etiquetado: En la etiqueta se reseñan los datos de identificación de la industria, marcado de identificación sanitaria, nombre comercial, número de lote, fecha de consumo preferente, denominación del producto, lista de ingredientes y la tabla de propiedades nutricionales.
A las piezas enteras se le coloca una vitola de material plástico que rodea la pata, en la fecha de consumo preferente se indica el año hasta el cual el producto mantiene sus propiedades óptimas para su degustación.

Marcado de identificación: El producto podrá llevar la marca de identificación según el establecimiento donde haya sido finalizado.

Arahal (Sevilla)

ES
10.2498/SE

Guijuelo (Salamanca)

ES
10.24443/SA

Castaño de Robledo (Huelva)

ES
10.2241/H

Declaración de OMG: Los productos detallados en esta ficha técnica están ausentes de Organismos Modificados Genéticamente (**OMG**), como así lo declaran los proveedores de los ingredientes empleados.

Declaración de Irradiación: Los productos detallados en esta ficha técnica no han sido sometidos a ningún tratamiento de irradiación, así mismo, no incluyen ingredientes que hayan sido sometidos a tratamientos de irradiación como así lo declaran sus proveedores.