DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE			
Razón social y Dirección	PRODUCTOS IBÉRICOS VIZCAINO, S.L. C/ Inestal Nº 16, P.I. Los Villares 37184 Villares de la Reina (Salamanca)		
Teléfono:	636 472 313	**Email:**	salamancahosteleria@hotmail.com
Registro sanitario:		10.27704/SA	
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:		**Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.**	

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	
TIPO DE PRODUCTO:	Producto cárnico obtenido de las patas traseras de cerdos. Alimentados de piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, sometido a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado-maduración otorgándole unas características especiales.

INGREDIENTES

Jamón, sal, azúcar, conaservadores: E250 y E252, y antioxidantes: E316.

ALÉRGENOS:

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO

No hay presentesen en el producto Organismos Modificados Genéticamente (O.M.G.)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rojo – rosáceo con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos.
	Textura:	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa grasa esta se hunde con facilidad
	Aspecto al corte:	Uniforme.

FISICO-QUIMICAS:

PARÁMETRO	VALOR
Nitritos (NO_2)	< 150 PPM
Nitratos(NO_3) residual	< 250 PPM
Actividad de agua	< 0,92

MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	LÍMITES
Listeria monocytogenes	100 u.f.c./g
Salmonella	Ausencia/25g

VALOR NUTRICIONAL: (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
247 Kcal 1035 KJ	**12,2 g**	**4,75 g**	**1,1 g**	**0,9 g**	**33,2 g**	**1,77 g**

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Proceso de salado y secado-maduración

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE
Se vende en unidades de 6-9 kg aprox., en cajas de 4 piezas o bien en box de 50 piezas.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL	
CONSERVACIÓN:	Se mantiene en secadero natural a temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO:	A temperatura ambiente
VIDA ÚTIL:	2 años

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR
Conservar entre 5-15 ºC

ETIQUETADO	
ETIQUETADO:	El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes cumple la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobado por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, así como el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.
ETIQUETA:	

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
  NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.
- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.