CÉSAR NIETO group

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: APPCC-Anexo I
Fecha: Enero 2026
Revisión: 14
Referencia nº: **4191**

DENOMINACION	**LONCHEADO JAMON CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBERICA 80 GR-CON FILM CESAR NIETO**



DESCRIPCION	Producto cárnico curado que se obtiene de las extremidades posteriores de Cerdo ibérico, sometido al proceso de salazón y posterior secado y maduración. Tratándose de animales alimentados a base de piensos naturales de cereales y leguminosas. Sistema de cría intensivo.
INGREDIENTES	Jamón de cerdo ibérico de cebo, sal, dextrosa, azúcar, conservante (E-252) y antioxidante (E-316)
VIDA UTIL	12 meses ** si se mantienen las condiciones de conservación indicadas*

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÈPTICAS	Aroma (Agradable y característico) Color (Rosa oscuro a rojo púrpura, brillante al corte con vetas de grasa blanca) Sabor (Dulce o poco salado) Textura (Homogénea, consistencia poco fibrosa y sin pastocidad ni reblandecimiento)
QUÍMICAS	pH (5,5 - 6,8) Aw (<0,92) Nitrato (<90 mg/kg) Nitrito (<45 mg/kg)
MICROBIOLÓGICAS	- Salmonella: no detectado/25 g - Listeria monocytogenes: no detectado/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g):

ENERGÍA (KJ/Kcal)	1481/356
GRASAS de las cuales (g)	25
ácidos grasos saturados (g)	8,21
Hidratos de carbono (g)	0,7
de los cuales azúcares	0
Proteinas (g)	32
Sal (g)	3,34

TRATAMIENTOS APLICADOS Despiece, acondicionado, salado, curado, deshuesado y loncheado

INSTRUCCIONES DE PRODUCTO Y USO ESPERADO

POBLACIÓN DESTINO	Población en general salvo contraindicación médica o menores de 2 años por riesgo de atragantamiento. No se recomienda consumo por mujeres embarazadas o personas inmunodeprimidas si no se cocina totalmente. Consumidor final, mayoristas o distribuidores.
CONSUMO	Listo para consumo (RTE), no es necesario cocinado previo. El producto envasado al vacio, se recomienda abrir 24 horas antes de su consumo.
ALMACENAMIENTO	Conservación a Tª ambiente en lugar fresco y seco.
TRANSPORTE	Vehículo isotermo y en òptimas condiciones de higiene.

CESAR NIETO GROUP S.L
C/ Sierra Ventosa nº 22, Polígono alimentaro I3 37770. Guijuelo. Salamanca. España
+34 923 580 447 www.cesarnieto.com

* Foto no contractual,
Sugerencia de presentación.

CÉSAR NIETO group

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: APPCC-Anexo I
Fecha: Enero 2026
Revisión: 14

Referencia nº: **4191**

REGISTRO SANITARIO	10.22301/SA
FORMATO DE ENVASADO	Envasado al vacío, Tapa: Film serigrafiado marca Cesar Nieto compuesto de Lam PETX/PE PEEL . Base: film Coextruido PA/EVOH/PE con capa sellante de polietileno.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

PIEZA - BOLSA		CAJA / PALET	
EAN 13 PRODUCTO	8436570754623	**MEDIDA CAJA (cm)**	48 x 23 x 16
TARIC	02.10.19.50.90	**Nº BOLSAS/CAJA**	25
PESO PIEZA (kg)	0,08	**TARA CAJA (g)**	480
MEDIDA BOLSA (cm	22 x 24,8	**Nº CAJAS/FILA**	7
		Nº FILA/PALET	10
Nº UNIDADES/BOLS	indeterminado	**Nº CAJAS/PALET**	70
TARA BOLSA (g)	12	**ALTURA PALET (cm)**	180

OBSERVACIONES LOGISTICA: Este producto puede ir en caja expositora. 25 sobres/caja. Medidas de la caja: 16 x 20,1 x 27,5

** Medidas y pesos orientativos (Normalmente dentro del intervalo indicado) Todos los materiales de envasado empleados disponen de certificado de conformidad alimentaria y estudios de migraciones conforme a la legislación de aplicación. NA (No Aplica) PP (Polipropileno) PE (Polietileno) PA (Poliamida). ** Datos generales para Europalet de 80x120 cm*

LEGISLACIÓN APLICABLE

* LEGISLACIÓN SOBRE HIGIENE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:
- Reglamento (CE) Nº 852/2004, 853/2004 y Reglamento 2017/625 y modificaciones.
- Directiva 64/433/CEE sobre la comercialización de carnes frescas. - Reglamento 2015/1375 sobre los controles oficiales de triquina.
- Reglamento (CE) Nº 2073/2005 modificado por Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y otras modificaciones

* LEGISLACIÓN SOBRE CONTAMINACIÓN QUÍMICA Y RESIDUOS FAMACOLÓGICOS EN ALIMENTOS.
- Reglamento (CE) 2023/915 que deroga a nº 1881/2006 y modificaciones
- Reglamento (CE) Nº 470/2009 - Reglamento (UE) 37/2010 - Reglamento 124/2009 - Reglamento (CE) 1333/2008 y modificaciones sobre aditivos alimentarios

* LEGISLACIÓN EN MATERIA DE ETIQUETADO E INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 y - Reglamento 1924/2006 Reglamento 1829/2003 y modificaciones sobre control de alérgenos.

* LEGISLACIÓN APLICABLE A MATERIALES DE ENVASADO
- Reglamento (UE) nº 2023/1442 que modifica a Reglamento nº 10/2011 y modificaciones.

* NORMA DE CALIDAD DEL CERDO IBÉRICO - Real Decreto 4/2014.
* NORMA DE CALIDAD DE DERIVADOS CÁRNICOS. Real Decreto 474/2014 de 13 Junio
* SISTEMA DE AUTOCONTROL PARA LA EXPORTACIÓN: Real Decreto 993/2014 Establece procedimientos de inspección en la certificación veterinaria para la exportación a terceros países.

Especificaciones a título informativo y pueden modificarse de acuerdo con las limitacioes técnicas y/o reglamentarias. En el marco de las certificaciones de calidad (IFS y BRC) todos los productos que distribuimos son recogidos por dichos alcances, no obstante, algunos de ellos están parcialmente subcontratados, estos son: Sacrificio, deshuesado, loncheado a máquina y elabroación de embutido.

Elaborado por:
Departamento de calidad
Fecha última revisión

Aprobado por:
Gerencia
Fecha última revisión

CESAR NIETO GROUP S.L
C/ Sierra Ventosa nº 22, Polígono alimentaro I3 37770. Guijuelo. Salamanca. España
+34 923 580 447 www.cesarnieto.com

* Foto no contractual,
Sugerencia de presentación.

CÉSAR NIETO group

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: APPCC-Anexo I
Fecha: Enero 2026
Revisión: 14
Referencia nº: 4191

ETIQUETADO

Conforme al Reglamento (UE) 1169/2011 indicando toda la información obligatoria y normativa de país tercero en caso de exportación. Datos y registro sanitario de la empresa, origen, fecha de consumo preferente, nº lote, denominación, ingredientes, peso neto, instrucciones de conservación y consumo, información nutricional.

DECLARACIÓN DE OMG Y RADIACIONES

Producto libre de OMG's. Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los reglamentos CE nº 1829/2003 ni modificaciones. Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

ORIGEN

ESPAÑA

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este cuestionario ha sido desarrollado según Directiva EU 2003/89/CE y Reglamento 1169/2011 y modificaciones posteriores como el Reglamento Delegado UE nº 1155/2013, Reglamento Delegado UE nº 78/2014 y Reglamento de Ejecución 828/2014 relativos a ingredientes y etiquetado de alérgenos con el objetivo de brindar a los consumidores la información completa sobre la presencia de determinadas sustancias que pueden producir alergias alimentarias.

ALERGÉNICO ALIMENTARIO	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE EN LA RECETA (SI/NO)	NO CONTIENE PERO EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA (SI/NO)
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTACEOS	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CACAHUETE Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETE	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA SOJA	NO	NO
LECHE Y SUS DERIVADOS (LACTOSA)	NO	NO
FRUTOS SECOS Y SUS DERIVADOS	NO	NO
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO

CERTIFICO que las afirmaciones contenidas en el presente documento son correctas y que nos comprometemos a informales de cualquier cambio en el producto que pudiera modificar estas afirmaciones

Elaborado por:
Departamento de calidad
Fecha última revisión

Aprobado por:
Gerencia
Fecha última revisión

CÉSAR NIETO group

CESAR NIETO GROUP S.L
C/ Sierra Ventosa nº 22, Polígono alimentaro I3 37770. Guijuelo. Salamanca. España
+34 923 580 447 www.cesarnieto.com

* Foto no contractual,
Sugerencia de presentación.