CÉSAR NIETO group

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: APPCC-Anexo I
Fecha: Enero 2026
Revisión: 14
Referencia nº: 4474

DENOMINACION	**LONCHEADO CON ESTUCHE DE CARTON JAMON BELLOTA IB. 50% RAZA IBERICA 60 GR**

SIN GLUTEN

SIN LACTOSA





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 que aunque hayan podido aprovechar recursos de la dehesa, bellotas en el periodo de la montanera, o recursos del campo constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre
INGREDIENTES	Jamón de cerdo ibérico de bellota, 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)	1716/410
GRASAS de las cuales (g)	32
ácidos grasos saturados (g)	14
Hidratos de carbono (g)	1,3
de los cuales azúcares	1,3
Proteinas (g)	30
Sal (g)	6,5

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: **4474**

REGISTRO SANITARIO	10.22301/SA
FORMATO DE ENVASADO	Film laminado de PE-EVOH-PE/BOPE reciclable, con separador de lonchas de Poliestireno en sobre de cartón.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

PIEZA - BOLSA		CAJA / PALET	
EAN 13 PRODUCTO		**MEDIDA CAJA (cm)**	48 x 23 x 16
TARIC	02.10.19.50.90	**Nº BOLSAS/CAJA**	25
PESO PIEZA (kg)	0,06	**TARA CAJA (g)**	480
MEDIDA BOLSA (cm	13,7 x 25	**Nº CAJAS/FILA**	7
		Nº FILA/PALET	10
Nº UNIDADES/BOLS	indeterminado	**Nº CAJAS/PALET**	70
TARA BOLSA (g)	8	**ALTURA PALET (cm)**	180

OBSERVACIONES LOGISTICA: Tara bolsa + interleaver 8 gTara estuche cartón 24 g

** 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.

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

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.