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

Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 03/04/2024 - Rev: 3

Mantenga esta hoja siempre actualizada

Loncheado de 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. Una vez finalizado el periodo de maduración el producto es loncheado y envasado.

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	
						Corte a cuchillo
Loncheado de Jamón	Bellota	100%	730 días	Jamón de bellota 100% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)		*
	Bellota	50%	730 días	Jamón de bellota 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)		*
	Cebo Campo	50%	730 días	Jamón de cebo campo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)		*
	Cebo	50%	730 días	Jamón de cebo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)		*
Loncheado de Paleta	Bellota	100%	365 días	Paleta de bellota 100% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)		*
	Bellota	50%	365 días	Paleta de bellota 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)		*
	Cebo Campo	50%	365 días	Paleta de cebo campo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)		*
	Cebo	50%	365 días	Paleta de cebo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)		*

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
Corte a cuchillo	365 días	Desde la fecha de envasado	Vacío	ET, PEBD TR, PETmet	50 g	
					100g	20 uds.
Corte a máquina	365 días	Desde la fecha de envasado	Vacío	ET, PEBD TR, PETmet	50 g	
					100g	20 uds.

Condiciones de Almacenamiento.
El producto durante el tiempo que permanece en la instalaciones de la industria se mantiene en cámara frigorífica a una temperatura entre 3 y 5ºC. En comercios, expuestos para la venta al consumidor final se recomienda almacenar a temperatura inferior a 25ºC.

Condiciones de uso y conservación por el consumidor.
El producto se puede almacenar a temperatura inferior a 25ºC, en lugar seco y apartado de la luz solar. Una vez abierto el envase se recomienda consumir antes de 5 días

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 según se describe en el apartado *Marcado de identificación* , nombre comercial, número de lote, fecha de consumo preferente, denominación del producto, lista de ingredientes y la tabla de propiedades nutricionales.

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

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.