Jamón de Bellota 100% Ibérico
Pieza con hueso



Ingredientes

Jamón de cerdo 100% Ibérico, sal marina, antioxidante E-301 (ascorbato de sodio), corrector de la acidez E-331(iii) (citrato trisódico), conservador E-252 (nitrato de potasio).

Información nutricional por 100g

Valor Energético	1338 kJ / 321 Kcal
Grasas	21 g
de las cuales Grasas Saturadas	7,5 g
Hidratos de Carbono	0 g
de las cuales Azúcares	0 g
Proteínas	33 g
Sal	4,1 g

Descripción de producto

Producto elaborado con las extremidades posteriores del cerdo. Criado en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica y alimentado con bellota durante la época de Montanera.

Proceso de Elaboración

Pieza enfriada, rebajada de tocino y recortada en V. Salado y lavado. Postsalado, secado, maduración y envejecimiento en bodegas. Calado.

Método de Conservación

Mantener las piezas enteras en lugar fresco y seco.

Características Organolépticas / Recomendaciones de Consumo

A la vista: La pieza tiene forma estilizada, apreciándose el recubrimiento externo de mohos y levaduras.Al corte: Brillante de color intenso, entre rosáceo y rojo.
Al tacto: Untuoso y con la resistencia justa.
En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores extremadamente placenteros.

Parámetros

Microbiológicos:
- Conforme al Reglamento (CE) No 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Físico-Químicos:
- Ph: 5.5-6.2
- Aw: < 0.92

Especificaciones Técnicas

Departamento de Calidad
Fecha de edición:23/05/2025

ES 10.00159/H CE

Jamón de Bellota 100% Ibérico
Pieza con hueso



Consumo preferente
12 meses manteniéndose en las condiciones indicadas en el envase o etiqueta.

Uso previsto
Consumo directo sin limitaciones en cuanto al tipo de consumidor, salvo prescripción médica.
Cortar en finas lonchas.

Uso no previsto
Consumir sin retirar la cobertura exterior (piel y grasa).

Observaciones
Certificado por Certicalidad Nº:111500003.
Sin alérgenos, según Reglamento (UE) 1169/2011

Jamón de Bellota 100% Ibérico
Pieza con hueso



DATOS LOGÍSTICOS								CAJA				PALÉ	
Ref.	Producto	Ud/ Cj	Ud/ cap	Ud/ pal	EAN	DUN 14	Temp	Alto (cm)	Frente (ancho cm)	Fondo (largo cm)	Peso B (kg)	Altura (cm)	Peso B (kg)
4663	JAMON 5J 6-7 -ConFC1 CRF N24	1	4	32	8410468008975	18410468008972	Fresco y seco	27	16	87	9.70	160	316.40
4161	JAMON 5J +10 -ConFC1 N24	1	4	20	8410468010114	98410468200075	Fresco y seco	30	19	99.7	11.79	165	235.75
4171	JAMON 5J 8-9 -ConFC1 ECI CdG N24	1	4	20	8410468000344	98410468000347	Fresco y seco	30	19	99.7	9.78	165	195.5
4172	JAMON 5J 7-8 -ConFC1 ECI CdG N24	1	4	32	8410468000344	98410468000347	Fresco y seco	27	16	87	8.63	143	276
4176	JAMON 5J 6-7 -ConFC1 N24	1	4	32	8410468010114	98410468010117	Fresco y seco	27	16	87	7.48	143	239.20
4177	JAMON 5J 6-7 -ConFC1 PP N24	1	4	32	8410468003666	18410468003663	Fresco y seco	27	16	87	7.48	143	239.20
4199	JAMON 5J 6-7 -ConFBox PP N24	1	50	50	8410468003666	78410468003665	Fresco y seco	90	80	120	7.48	105	375.75
4664	JAMON 5J 7-8 -SinFC1 N24	1	4	32	8410468010114	98410468010117	Fresco y seco	27	16	87	10.70	160	348.40
4206	JAMON 5J 7-8 -ConFC1 N24	1	4	32	8410468010114	98410468010117	Fresco y seco	27	16	87	8.63	143	276
4142	JAMON 5J 7-8 -ConFC1 PP N24	1	4	32	8410468003550	18410468003557	Fresco y seco	27	16	87	8.63	143	276
4665	JAMON 5J 8-9 -SinFC1 N24	1	4	32	8410468010114	98410468010117	Fresco y seco	25	33	86	11.70	164	380.4
4169	JAMON 5J 8-9 -ConFC1 N24	1	4	20	8410468010114	98410468010117	Fresco y seco	30	19	99.7	9.78	165	195.5
4196	JAMON 5J 9-10 -ConFC1 N24	1	4	20	8410468010114	98410468010117	Fresco y seco	30	19	99.7	10.93	165	218.5
4209	JAMON 5J 7-8 -ConFC1 Extracantidad N24	1	4	32	8410468010114	98410468010117	Fresco y seco	27	16	87	8.63	143	276