VOLVER A EMPEZAR	**FICHA DE PRODUCTO**	Código: FT-FP-12-01 CREMA DE JAMÓN IBÉRICO 110g ESENCIA Y SABOR
	VOLVER A EMPEZAR 2023, S.L	Revisión: 08/2026

Descripción del producto:

Nombre del producto:	Crema de Jamón Ibérico
Marca/cliente:	Esencia y Sabor
Presentación comercial:	Lata de 110g
Código interno:	CEST20378



Ingredientes:

Ingredientes por orden descendente:	Fiambre de cerdo (28,3%) [carne de cerdo, agua, preparado de fiambre (**proteínas de soja** y cerdo, almidón, sal, maltodextrina, dextrosa, estabilizadores: fosfatos: difosfatos, trifosfatos, carboximetilcelulosa y carragenato, antioxidantes: citrato sódico y eritorbato sódico, aromas, colorante: carmín, aroma de humo), fécula de patata,sal, conservador: nitrito sódico], aceite de girasol, **leche**, jamón curado 13,9% [jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores: nitrato de potasio y nitrito de sodio, dextrosa, antioxidante: ascorbato de sodio], agua, almidón, jamón ibérico 1% [jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores: nitrato de potasio y nitrito de sodio, dextrosa, antioxidante: ascorbato de sodio], colorante: rojo cochinilla y especias.

Información nutricional (por 100 g):

Valor energético:	287,9 Kcal / 1204,5 KJ
Grasas:	25,9 g
de las cuales saturadas:	4,6 g
Hidratos de carbono:	5,6 g
de los cuales azúcares:	1,5 g
Proteínas:	8,0 g
Sal:	1,5 g

Características organolépticas:

* **Color:** marrón rosado.
* **Olor:** olor atractivo, característico del jamón.
* **Sabor:** suave, con sabor a jamón.
* **Textura:** suave, untuosa y homogénea. Fácilmente untable.

Parámetros físico-químicos:

pH: 5,5 – 6,5

Criterios microbiológicos:

Características microbiológicas:	* **Listeria monocytogenes:** ausencia en 25g * **Salmonella spp.:** ausencia en 25g * **Recuento total (mesófilos):** $<10^4$ ufc/g * **E. Coli:** $<10^2$ ufc/g * **Clostridium perfringens:** $<10^2$ ufc/g

Contaminantes y pesticidas:

* **Suma de dioxinas:** ≤2,5 pg/g grasa.
* **Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180:** ≤40 ng/g.
* **Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas:** ≤5,5 pg/g grasa.

Organismos genéticamente modificados (OGM):

Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de sustancias genéticamente modificadas. SI hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.

Irradiación:

Producto no sometido a tratamiento de irradiación.

Información sobre alérgenos:

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.	Alérgeno incluido en la composición:		Puede contener trazas:	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten		X		X
Crustáceos y productos a base de ellos		X		X
Huevos y productos a base de ellos		X	X	
Pescado y productos a base de ellos		X	X	
Cacahuetes y productos a base de ellos		X		X
Soja y productos a base de soja	X			
Leche y sus derivados incluido la lactosa	X			
Frutos de cáscara		X	X	
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Sésamo y productos a base de sésamo		X	X	
Dióxido de azufre y sulfitos		X		X
Altramuces y productos a base de ellos		X		X
Moluscos y productos a base de ellos		X		X

Condiciones de conservación y transporte:

* Producto sin refrigeración hasta su apertura.
* Conservar a temperatura ambiente.
* Una vez abierto refrigerar a ≤ 5ºC y consumir en ≤ 10 días.

Vida útil:

* 36 meses

*** Fecha de consumo preferente:** "consumir preferentemente ante del fin de: MM – AA" se considera la fecha en la que están garantizadas las características organolépticas del producto habiéndose conservado adecuadamente.

Trazabilidad y lote:

LS XX AA CYY MZ
MM-AA BBB HH:MM NNNG
LS: lote semanal.
XX AA: las dos primeras se refieren a la semana en la que se fabrica el producto y las dos siguientes al año en curso.
C: alude a la cocida.
YY: número de tratamiento térmico al que ha sido sometido en esa semana.
MZ hace referencia a la máquina donde se ha llenado el producto.
MM-AA: fecha de consumo preferente.
BBB: identificación del producto.
HH:MM: hora de envasado y el gramaje **(NNNG).**
LS XX AA CYY BBB MM-AA: en envases de cristal.

Recomendaciones de consumo:

* Producto listo para el consumo.
* No requiere cocinado.
* Se recomienda consumir como aperitivo, en tostadas o acompañamientos.

Población destino:

* Público general.
* Apto para embarazadas.
* No apto para alérgicos a soja y leche y sus derivados.

Características unidad de venta		
Alto:	20	mm
Ancho:	100	mm
Profundo:	100	mm
Peso neto:	0,11	kg
Peso bruto:	0,159	kg
EAN 13:	8436614211013	

Características unidad logística (1ª agrupación)		
Unidad logística:	Bandeja de 5 latas	
Alto:	104	mm
Ancho:	114	mm
Largo:	119	mm
Peso neto:	0,55	kg
Peso bruto:	0,796	kg
EAN 14:	18436614211010	

Características unidad logística (2ª agrupación)		
Unidad logística:	Caja de 12 bandejas	
Alto:	227	mm
Ancho:	247	mm
Largo:	350	mm
Peso neto:	6,6	kg
Peso bruto:	9,552	kg
EAN 14:	28436614211017	

Paletizado		
Cajas/palet:	32	
Cajas/capa:	8	
Capas/palet:	4	
Alto:	1.045	mm
Ancho:	1.200	mm
Largo:	800	mm
Peso neto:	211,2	kg
Peso bruto:	305,6	kg

Legislación aplicable:	
Regulaciones y normativas:	Cumple con la normativa vigente: Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria Reglamento (CE) 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios Reglamento (CE) 853/2004: Normas específicas de higiene para alimentos de origen animal. Reglamento (CE) 854/2004: Establece normas específicas de control oficial en productos de Reglamento (UE) 2073/2005: Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos Reglamento (CE) 1333/2008 : Uso de aditivos alimentarios. Reglamento (CE) 1935/2004: Materiales y objetos en contacto con alimentos. Reglamento (UE) 10/2011: materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con Reglamento (UE) 2018/775: Indicación del país de origen o ingrediente primario. Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, … y posteriores modificaciones de cada uno de ellos.