


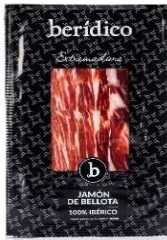


FICHA TÉCNICA

Edición: 10 Fecha: 12/03/24	ILUNION IBÉRICOS DE AZUAGA, S.A. Ctra Badajoz-Granada KM 142,7 / 06920. Azuaga (Badajoz) C.I.F.: A06128185 / N.R.S.I.: 10.09795/BA	
--	--	---

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

	Pieza entera	Deshuesado	Loncheado
Formatos Comerciales			
Ingredientes	Materia prima: Jamón de cerdo de Bellota 100% Ibérico. Materias auxiliares: sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), conservantes (E-250, E-252), y antioxidante (E-301).		
Descripción	Producto elaborado con la extremidad trasera de cerdos 100% Ibéricos, alimentado a base de bellotas y pastos naturales de la Dehesa.		
Curación / Peso	600 días para piezas con pesos < 7 Kg 730 días para piezas con pesos ≥ 7 Kg El peso mínimo del jamón elaborado es de ≥ 5,75 Kg		
Fases de elaboración	Salado, lavado, postsalado, secado, maduración y envejecimiento en bodegas.		


CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características organolépticas	Características nutricionales	
Forma: pieza estilizada y con corte en V Color: rojo intenso, grasa brillante, untuosa y muy vetuada. Sabor: delicado y poco salado. Olor: agradable y característico Textura: homogénea y poco fibrosa	Valor nutricional en 100 g de producto	
	Energía (kJul/kcal)	1355,6/324
	Total grasas	19,08 g
	de las cuales saturadas	4,6 g
	Hidratos de carbono	< 0,5 g
	de los cuales azúcares	< 0,5 g
	Proteínas	37,01 g
Sal	5,1 g	
Características microbiológicas	Salmonella: ausencia en 25 g Listeria monocytogenes: < 100 u.f.c/g	
Fisicoquímicas	pH → 5,70 aw → 0,849	
Alérgenos	Producto libre de alérgenos, no contiene GMO ni productos irradiados.	

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Formato	Pieza entera	Deshuesado	Loncheado
Conservación	Mantener la pieza en lugar fresco y seco, colgado o colocado en un jamonero, y a temperatura ambiente	Conservar al abrigo de la luz, recomendado mantener refrigerado ≤ 7° C	
Consumo pref.	365 días	365 días	270 días

FICHA TÉCNICA

Edición: 10 Fecha: 12/03/24	ILUNION IBÉRICOS DE AZUAGA, S.A. Ctra Badajoz-Granada KM 142,7 / 06920. Azuaga (Badajoz) C.I.F.: A06128185 / N.R.S.I.: 10.09795/BA	
--	--	---

PREPARACIÓN PARA EL CONSUMO

Pieza entera

Cortar justo antes de su degustación.
 Colocar el jamón bien fijado al jamonero para que se mueva lo menos posible. Si la pieza va a ser consumida con rapidez, comenzaremos por la maza, con la pezuña hacia arriba, la zona más jugosa y que presenta mayor cantidad de magro.
 Con el cuchillo de hoja ancha, eliminamos poco a poco la corteza y la grasa superficial amarillenta hasta ver la grasa blanca o rosada y descubrir el jamón.
 Comenzamos a lonchar el jamón siempre desde la pata hacia abajo, cortando finas lonchas y en línea recta. La loncha ideal debe ser fina, de unos 4 o 5 cm de longitud y uniforme para una correcta presentación en el plato y una excelente textura y sabor al paladar.

Deshuesado

Corta justo antes de su degustación.
 Colocar el centro bien fijado al instrumento de corte y comenzar a cortar la pieza. Si por el contrario, la pieza se lonchea a máquina, es aconsejable llevar la pieza entre -3°C y -5°C para su mejor corte.

Loncheado

Mantener el producto a temperatura ambiente una hora antes de su consumo.
 Abrir el sobre 30 minutos antes de su consumo y dejarlo orear para posteriormente emplatarlo.
 Una vez abierto el sobre, se recomienda consumir el producto en su totalidad.

ETIQUETADO Y ENVASES

Etiqueta del producto: Cada producto, independientemente del formato, debe ir identificado con nombre del producto, fecha de consumo preferente, lote, información nutricional, características de conservación, peso neto, registro sanitario y datos de la empresa.

Pieza entera	Deshuesado y/o loncheado
Papel protector para uso alimentario y malla. Cuerda de fibra para uso alimentario. Vitola de polipropileno Etiqueta colgante de cartón enfundada Caja de embalaje de cartón	Producto envasado en bolsas de vacío Etiqueta film de polipropileno. Caja de embalaje de cartón.

* El Embalaje está sujeto al volumen de la mercancía y demanda del cliente

LEGISLACIÓN

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

Reglamento (UE) Nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.