

	IDP-FT-5421-01 <b>JAMÓN DE CEBO IBÉRICO</b> <b>50% RAZA IBÉRICA</b> <b>IBERMOSO</b>
	REALIZADO: RESPONSABLE DE CALIDAD APROBADO (FIRMA): 
	REVISADO: RESPONSABLE DE CALIDAD APROBADO: GERENTE FECHA: 10 DE OCTUBRE DE 2022

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>El cuarto trasero del cerdo ibérico es recortado con forma redonda por la zona de la cadera y se separa mediante un corte limpio de la punta del solomillo. En su cara medial se perfilan y eliminan los acúmulos de grasa, respetando siempre la fascia. El corte de la piel en la cara externa se hace en forma de “v”, retirando exclusivamente la corteza y dejando intacta la capa de grasa subcutánea (sin calvas ni transparencias). Su base ósea se encuentra constituida por los huesos coxal, fémur, rótula, tibia y peroné. Además, presenta también los huesos del tarso y falanges. Posteriormente se somete a un proceso de salazón y deshidratación/curación de mínimo 24 meses. Peso (kg): &gt;7</p>																																																
<b>INGREDIENTES</b>	Ingredientes: Jamón de cerdo de cebo ibérico 50% Raza Ibérica, sal y conservadores (E-252 y E-250).																																																
<b>ALÉRGENOS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th></th> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gluten</td> <td></td> <td>x</td> <td>Frutos de cáscara</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos</td> <td></td> <td>x</td> <td>Apio</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td>x</td> <td>Mostaza</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td></td> <td>x</td> <td>Granos de sésamo</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Cacahuets</td> <td></td> <td>x</td> <td>Dióxido de azufre y sulfitos</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Soja</td> <td></td> <td>x</td> <td>Moluscos</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Lácteos</td> <td></td> <td>x</td> <td>Altramuces</td> <td></td> <td>x</td> </tr> </tbody> </table>		SI	NO		SI	NO	Gluten		x	Frutos de cáscara		x	Crustáceos		x	Apio		x	Huevos		x	Mostaza		x	Pescado		x	Granos de sésamo		x	Cacahuets		x	Dióxido de azufre y sulfitos		x	Soja		x	Moluscos		x	Lácteos		x	Altramuces		x
	SI	NO		SI	NO																																												
Gluten		x	Frutos de cáscara		x																																												
Crustáceos		x	Apio		x																																												
Huevos		x	Mostaza		x																																												
Pescado		x	Granos de sésamo		x																																												
Cacahuets		x	Dióxido de azufre y sulfitos		x																																												
Soja		x	Moluscos		x																																												
Lácteos		x	Altramuces		x																																												
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto y color: color rosa rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante en la grasa. Sabor: poco salado y agradable. Aroma: agradable y característico. Textura: firme y compacta al tacto.																																																
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	Valores aproximados: <table border="1"> <tr> <td>Cloruros (e.s.d)</td> <td>&lt; 15 %</td> <td>Nitritos</td> <td>&lt; 100 ppm</td> </tr> <tr> <td>Nitratos</td> <td>&lt; 250 ppm</td> <td>Humedad</td> <td>&lt; 57 %</td> </tr> </table>	Cloruros (e.s.d)	< 15 %	Nitritos	< 100 ppm	Nitratos	< 250 ppm	Humedad	< 57 %																																								
Cloruros (e.s.d)	< 15 %	Nitritos	< 100 ppm																																														
Nitratos	< 250 ppm	Humedad	< 57 %																																														
<b>DECLARACIÓN NUTRICIONAL</b>	En 100 g.: Valores aproximados de los últimos análisis realizados <table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>330 kcal/ 1372 Kj</td> <td>H. de carbono</td> <td>&lt; 0,5 g</td> <td rowspan="2">Sal</td> <td rowspan="2">4,3 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>de los cuales azúcares</td> <td>&lt; 0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>27,8 g.</td> <td>Grasa</td> <td>24,3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>de las cuales saturadas</td> <td>9,9 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Valor energético	330 kcal/ 1372 Kj	H. de carbono	< 0,5 g	Sal	4,3 g			de los cuales azúcares	< 0,5 g	Proteínas	27,8 g.	Grasa	24,3 g					de las cuales saturadas	9,9 g																												
Valor energético	330 kcal/ 1372 Kj	H. de carbono	< 0,5 g	Sal	4,3 g																																												
		de los cuales azúcares	< 0,5 g																																														
Proteínas	27,8 g.	Grasa	24,3 g																																														
		de las cuales saturadas	9,9 g																																														
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1"> <tr> <td><i>E. Coli</i></td> <td>Ausencia /1g</td> <td><i>Salmonella</i></td> <td>Ausencia / 25 g.</td> <td><i>Clostridium sulfito reductores</i></td> <td>Ausencia/ 0,01g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>Ausencia/g.</td> <td><i>Listeria</i></td> <td>Ausencia / 25 g.</td> <td><i>Coliformes</i></td> <td>Ausencia/ 0,1g</td> </tr> </table>	<i>E. Coli</i>	Ausencia /1g	<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g.	<i>Clostridium sulfito reductores</i>	Ausencia/ 0,01g	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/g.	<i>Listeria</i>	Ausencia / 25 g.	<i>Coliformes</i>	Ausencia/ 0,1g																																				
<i>E. Coli</i>	Ausencia /1g	<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g.	<i>Clostridium sulfito reductores</i>	Ausencia/ 0,01g																																												
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/g.	<i>Listeria</i>	Ausencia / 25 g.	<i>Coliformes</i>	Ausencia/ 0,1g																																												
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / FECHA CONSUMO PREFERENTE</b>	Conservación: En lugar fresco y seco. Fecha de consumo preferente: 12 meses.																																																
<b>PRESUNTO USO</b>	Producto sujeto a desecación. No es necesario ningún tratamiento culinario, pero se puede aplicar.																																																
<b>ETIQUETADO</b>	Vitola marca “Ibermoso”. 1 unidad/pieza 1 etiqueta blanca con Lote/Fecha de caducidad/pieza para cumplimiento del Reglamento 1169/2011																																																
<b>EAN 13 / EAN 14</b>	8427546054212 / 98427546054215																																																
<b>PRESENTACIÓN PRODUCTO</b>	Tipo caja: Caja entero 2 uds. grande anónima N.º Unidades/caja: 1 N.º Cajas/capa: 4 N.º Capas/palet: 10																																																
<b>SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD</b>	Aplicación del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) Certificado de producto ibérico por CERTIFOOD (CP06-3229/09)																																																
<b>PLANTA PROCESADO</b>	N.º R.G.S.:10.20793-Z; Secadero totalmente automatizado inaugurado en 2007; Identificación individual mediante chip de cada pieza.																																																

<b>CAMPDULCE Curados Pol. Ind. El Campillo parc. 75 50800 Zuera (Zaragoza)</b> Tel. 976 69 47 12 Fax: 976 68 19 65 E-mail: campodulce@jorgesl.com					
<b>DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTACIÓN</b>			<b>USUARIOS</b>		
IDP002			IDP000	IDP001	IDP002
			CAM000	CAM001	CAM002