

CENTRO JAMÓN GRAN RESERVA CRUCE DUROC 50%

DESCRIPCIÓN: El jamón es la pieza osteomuscular que forma la extremidad trasera del cerdo blanco, correspondiente al despiece total o parcial de los animales aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera. Estas piezas son sometidas a la acción adecuada de la sal común y demás ingredientes autorizados propios de la salazón en forma sólida, que garantiza su conservación para el consumo después del secado-maduración, y que les otorga unas características especiales. El **centro de jamón** es la pieza de jamón curado una vez deshuesada (tras retirar el

INGREDIENTES: Jamón de cerdo cruce duroc 50%, sal común, conservadores Nitrato Potásico (E-252) y Nitrito Sódico (E-250) y antioxidante (E-331iii).

MATERIAS AUXILIARES: Manteca de cerdo y/o aceite como protección o recubrimiento; cuerda de pita o algodón, etiqueta, envase plástico para envasado al vacío y embalaje de cartón.

TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO: Salazón en seco, secado-maduración, deshuesado y envasado al vacío.

OGMs
 Producto NO compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, no contiene OMG ni se ha producido a partir de OMG, incluyendo sus ingredientes.

TIEMPO MÍNIMO DE CURACIÓN: Mínimo 20 meses.

VIDA ÚTIL: 1 año.

PRESENTACIÓN:

- Formatos: Piezas enteras. medias piezas. piezas pulidas y medias piezas pulidas . Centro atado pulido y envasado al

ALÉRGICOS (según reglamentación UE en vigor)	+/-
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-
Gluten > 20mg/Kg	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Huevos y productos a base de huevo.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	-
Frutos de cáscara, y productos derivados.	-
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS:

Consistencia firme a presión, uniforme en pieza.
 Corte rojo intenso. Masa ligada, homogénea, compacta.
 Aroma: Integrado de ingredientes, ligeramente ácido, suave, intensidad media.
 En boca jugosidad y cohesividad, fácilmente masticable y poco fibroso.

CARACTERES FÍSICOQUÍMICOS:

- Humedad: Inferior al 55%.
- Cloruro Sódico sobre sustancia seca: Entre 8 - 15%
- a_w: Inferior a 0,92
- Nitratos residuales (ppm NaO₃K): Máximo 250 ppm
- Nitritos residuales (ppm NaO₂K): Máximo 100ppm

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS:

- *Salmonella*: Ausencia en 25 g
- *Listeria monocytogenes*: <100 ufc/g

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN:

No necesarias condiciones especiales de transporte, almacenamiento o conservación. Conservar en ambiente fresco y seco.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

No específicas. Se recomienda consumir a temperatura ambiente para poder apreciar plenamente todas sus características organolépticas.

USO PRETENDIDO:

Para consumir en crudo, no requiere tratamientos complementarios.

POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDO:

Su uso está destinado a la población en general.

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN:

- ✓ Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- ✓ Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos
- ✓ Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto:

Valor energético	1329 KJ 319 Kcal
Grasas de las cuales:	22,6 g
ácidos grasos saturados	7,94 g
Hidratos de carbono de los cuáles:	0,2 g
azúcares	0,2 g
Proteínas	28,8 g
Sal	5,32 g