

<div> <div> <div>DON</div> <div>EUSEBIO</div> </div> <div>10.025756/SA</div> </div>	<div>EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.</div>	<div>Ficha nº: 03</div>
	<div>FICHA TÉCNICA:</div> <div>JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA</div>	<div>Rev: 01</div>
		<div>Noviembre 2025</div>

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA		
DESCRIPCIÓN:	Producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos.		
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Salado, secado y curado-maduración.		
1INGREDIENTES:	Jamón de Bellota Ibérico, sal, conservantes (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y azúcar.		
PRODUCTO CERTIFICADO:	Conforme al Real Decreto 4/2014.		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		1VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g:	
▪ ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none">- Color: Rojo púrpura en la parte magra y brillante en la parte grasa. Homogéneo al corte.- Textura: Consistente, poco fibrosa, sin reblandecimiento.- Olor: Característico de producto curado.- Sabor: Delicado, poco salado,	<ul style="list-style-type: none">- Valor energético: 1486Kj/ 356Kcal- Grasas: 23,15g De las cuales saturadas: 8,26g- Hidratos de carbono: 1g De los cuales azúcares: 1g- Proteínas: 37,02g- Sal: 3,08g	
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none">- pH comprendido entre 5,6 y 6,2.- Actividad de agua <0,98.	LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): 65 ppm Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 150 ppm	
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none">- Salmonella spp.: Ausencia/25g- L. monocytogenes: Ausencia*/25g <p>(*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (Aw) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una Aw ≤ 0,94</p>		
PRESENTACIÓN		Pieza entera	
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO		Envasado en papel antigraso y funda de algodón. Embalado en cajas de cartón.	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO		Conservar y almacenar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.	
CONSUMO PREFERENTE		22 meses desde la fecha de expedición.	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE		No requiere transporte a temperatura regulada.	
USO ESPERADO		Alimento listo para su consumo.	
INSTRUCCIONES DE USO		No requiere tratamiento previo a su consumo.	
ETIQUETADO		Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico y Reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor)	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	

1NOTA: INFORMACIÓN FACILITADA POR EL FABRICANTE (RGSEAA: 10.013986/SA)