

 10.025756/SA	EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.	Ficha nº: 09
	FICHA TÉCNICA:	
	JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	
Noviembre 2025		

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	JAMÓN DE CEBO 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.	
INGREDIENTES:	Jamón de Cebo Ibérico, sal, conservantes (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y azúcar.	
PRODUCTO CERTIFICADO:	Conforme al Real Decreto 4/2014.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		VALORES 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, agradable, 	<ul style="list-style-type: none"> - Valor energético: 1609Kj/ 387Kcal - Grasas: 29,3g De las cuales saturadas: 10g - Hidratos de carbono: <0,10g De los cuales azúcares: <0,10g - Proteínas: 30,9g - Sal: 3,4g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 6,2. - Actividad de agua <0,9. 	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 (*) 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 	
		LEGISLACIÓN
PRESENTACIÓN	Pieza entera	<ul style="list-style-type: none"> - Real Decreto 4/2014, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. - REGLAMENTO (UE) 2023/2108 DE LA COMISIÓN de 6 de octubre de 2023 por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.o 231/2012 de la Comisión en lo que se refiere a los aditivos alimentarios nitritos (E 249-250) y nitratos (E 251-252). - REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006. - REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006. - Real Decreto 1169/2011, información alimentaria suministrada al consumidor. - Real Decreto 890/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999. - Reglamento 1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. - Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
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)