

 10.025756/SA	<b>EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.</b>	Ficha nº: 01-01
	FICHA TÉCNICA:	
	<b>JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DOP GUIJUELO</b>	
		Noviembre 2025

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b>	JAMÓN DE BELLOTA 100 % IBÉRICO	
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	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.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	Salado, secado y curado-maduración.	
<b>INGREDIENTES:</b>	Jamón de Bellota Ibérico, sal, conservantes (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y azúcar.	
<b>PRODUCTO CERTIFICADO:</b>	Conforme al Real Decreto 4/2014 y Pliego de condiciones DOP Guijuelo	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>		<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ORGANOLÉPTICAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Rojo púrpura en la parte magra y brillante en la parte grasa. Homogéneo al corte.</li> <li>- <b>Textura:</b> Consistente, poco fibrosa, sin reblandecimiento.</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico de producto curado.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Delicado, poco salado, agradable,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Valor energético:</b> 1486Kj/ 356Kcal</li> <li>- <b>Grasas:</b> 23,15g De las cuales saturadas: 8,26g</li> <li>- <b>Hidratos de carbono:</b> 1g De los cuales azúcares: 1g</li> <li>- <b>Proteínas:</b> 37,02g</li> <li>- <b>Sal:</b> 3,08g</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ FÍSICO-QUÍMICAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>pH</b> comprendido entre 5,6 y 6,2.</li> <li>- <b>Actividad de agua</b> &lt;0,9.</li> </ul>	<b>LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MICROBIOLÓGICAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g</li> <li>- <b>L. monocytogenes:</b> Ausencia*/25g (* Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A<sub>w</sub>) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A<sub>w</sub> ≤ 0,94</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): <b>65 ppm</b></li> <li>Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): <b>150 ppm</b></li> </ul>
		<b>LEGISLACIÓN</b>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pieza entera	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Real Decreto 4/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.</li> <li>- <b>Pliego de condiciones DOP Guijuelo.</b></li> </ul>
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	<b>Envasado</b> en papel antigraso y funda de algodón. <b>Embalado</b> en cajas de cartón.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>REGLAMENTO (UE) 2023/2108 DE LA COMISIÓN</b> 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).</li> </ul>
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN</b> 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.º 1881/2006.</li> <li>- <b>REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN</b> 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.º 1881/2006.</li> </ul>
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	22 meses desde la fecha de expedición.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Real Decreto 1169/2011</b>, información alimentaria suministrada al consumidor.</li> <li>- <b>Real Decreto 890/2011</b>, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.</li> <li>- <b>Reglamento 1441/2007</b>, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.</li> <li>- <b>Reglamento 853/2004</b>, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> </ul>
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	No requiere transporte a temperatura regulada.	
<b>USO ESPERADO</b>	Alimento listo para su consumo.	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	No requiere tratamiento previo a su consumo.	
<b>ETIQUETADO</b>	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)	
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGENOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	

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