

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Dirección	EMBUTIDOS EUSEBIO, S.L. Ctra. de Salamanca, km. 77 37624 La Alberca (Salamanca)		
Teléfono:	923 220 137	Email:	Embutidoseusebio@embutidoseusebio.com
Registro sanitario:	10.013986/SA		
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:	Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.
TIPO DE PRODUCTO:	Producto cárnico curado procedente de las patas traseras de raza ibérica al 50%, 75% y 100% de pureza, alimentados principalmente de cereales y piensos, sometido a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado-maduración otorgándole unas características especiales.

INGREDIENTES

Jamón de cebo ibérico, sal, conservantes (E-250 y E-252) y antioxidantes (E-301 y E-331i)

ALÉRGENOS:

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rojo – rosáceo con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos.					
	Aspecto externo:	Consistente, firme, típico. Forma ligeramente estilizada, caña fina					
	Aspecto al corte:	Consistente, veteadado, característico.					
	Textura:	Homogénea, poco fibrosa. A la presión con el pulgar en la capa grasa esta se hunde con facilidad					
	Olor y sabor:	Típico, agradable, característico del producto.					
FISICO-QUIMICAS:	PARÁMETROS		LÍMITES				
	Nitritos (NO ₂) y Nitratos (NO ₃)		< 150 PPM				
	Actividad de agua		< 0,92				
MICROBIOLÓGICAS:	PARÁMETROS		LÍMITES				
	Listeria monocytogenes		100 u.f.c./g				
	Escherichia Coli		5 x 10 ³ u.f.c./g				
	Salmonella		Ausencia/10g				
VALOR NUTRICIONAL: (por 100 g.)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	387 Kcal	29,3 g	10,0 g	<0.10 g	<0.10 g	30,9 g	3,4 g
	1609 KJ						

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Proceso de sangrado, salado y curación.

Fecha: Noviembre de 2019

Revisión: 01

Código de producto: ET-JAMCBIB

Página: 1/2

Fecha de la última revisión:

Noviembre de 2019

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

El producto se puede presentar de dos maneras:

- Pieza entera y enfundada.
- Pieza deshuesada y envasada a vacío.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

ALMACENAMIENTO: Se conserva en secaderos naturales o artificiales. El jamón deshuesado en cámara refrigerada a menos de 8 °C

VIDA ÚTIL: 22 meses posteriores a su elaboración o 1 año desde su envasado.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Si el producto está envasado al vacío, se aconseja sacar de la bolsa unas horas antes de su consumo, y mantener a temperatura ambiente.

ETIQUETADO

ETIQUETADO: Etiquetas que cumplen con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

ETIQUETA:

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

NOTA 1: En el **REGLAMENTO (CE) nº1441/2007** de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.

- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.