

 10.025756/SA	EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.		Ficha nº: 19		
	FICHA TÉCNICA:			Ed: 0	Rev: 00
	JAMÓN CURADO			Septiembre 2021	

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	<i>JAMÓN CURADO</i>		
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.		
1 INGREDIENTES:	Jamón de cerdo, sal, conservantes (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y azúcar.		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS	
▪ 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, sin sabores anómalos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 250 ppm - Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): 100 ppm 	
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 6,2. - Actividad de agua <0,9. 		
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Salmonella spp.</i>: Ausencia/25g - <i>L. monocytogenes</i>: Ausencia*/25g <p>(*) Se permite 100 ufc/g, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A_w ≤ 0,94</p>		
		LEGISLACIÓN	
PRESENTACIÓN	Pieza entera	<ul style="list-style-type: none"> - Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. - Reglamento 1129/2011 de la Comisión, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. - 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.		
CONSUMO PREFERENTE	22 meses desde la fecha de expedición.		
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	No requiere transporte a temperatura regulada.		
USO ESPERADO	Consumo directo		
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo.		
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado 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)