

<div> <div>DON</div> <div>EUSEBIO</div> <div>10.025756/SA</div> </div>	EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.	Ficha nº: 02
	FICHA TÉCNICA: JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA	Rev: 01
		Noviembre 2025

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75 % 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 Bellota 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"><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<ul style="list-style-type: none"><li>De las cuales saturadas: 8,26g</li></ul></li><li>- <b>Hidratos de carbono:</b> 1g<ul style="list-style-type: none"><li>De los cuales azúcares: 1g</li></ul></li><li>- <b>Proteínas:</b> 37,02g</li><li>- <b>Sal:</b> 3,08g</li></ul>	
FÍSICO-QUÍMICAS	<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>  Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): <b>65 ppm</b> Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): <b>150 ppm</b>	
MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g</li><li>- <b>L. monocytogenes:</b> Ausencia*/25g</li></ul> <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		LEGISLACIÓN	
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>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><li>- <b>REGLAMENTO (UE) 2023/915</b> 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) nº 1881/2006.</li><li>- <b>REGLAMENTO (UE) 2023/915</b> 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) nº 1881/2006.</li><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>	
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Envasado</b> en papel antigraso y funda de algodón.</li><li>- <b>Embalado</b> en cajas de cartón.</li></ul>		
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)