

DON EUSEBIO 10.025756/SA	EMBUTIDOS EUSEBIO S.L. FICHA TÉCNICA: JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA	Ficha nº: 02 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:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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: 1486Kj/ 356Kcal - Grasas: 23,15g De las cuales saturadas: 8,26g - Hidratos de carbono: 1g De los cuales azúcares: 1g - Proteínas: 37,02g - Sal: 3,08g
<ul style="list-style-type: none"> ▪ FÍSICO-QUÍMICAS <ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 6,2. - Actividad de agua <0,9. 	LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MICROBIOLÓGICAS <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g (*) 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 	Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): 65 ppm Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 150 ppm
PRESENTACIÓN	Pieza entera
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)