DON EUSEBIO 10.025756/SA	**EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.**	**Ficha nº**: 19
	FICHA TÉCNICA: **JAMÓN CURADO**	**Rev:** 01
		Noviembre 2025

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	*JAMÓN CURADO*
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	- **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.	Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): **65 ppm** Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): **150 ppm**
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	- **pH** comprendido entre 5,6 y 6,2. - **Actividad de agua** <0,9.	
▪ MICROBIOLÓGICAS	- ***Salmonella spp.:*** Ausencia/25g - ***L. monocytogenes***: Ausencia*****/25g (*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH $\leq$ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) $\leq$ 0,92 ó pH $\leq$ 5.0 con una $A_w \leq$ 0,94	

		LEGISLACIÓN
PRESENTACIÓN	Pieza entera	**- Real Decreto 4/2014,** por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	**Envasado** en papel antigraso y funda de algodón. **Embalado** en cajas de cartón.	**- REGLAMENTO (UE) 2023/2108 DE LA COMISIÓN** 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).
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.	**REGLAMENTO (UE) 2023/915** 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.
CONSUMO PREFERENTE	22 meses desde la fecha de expedición.	**REGLAMENTO (UE) 2023/915** 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.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	No requiere transporte a temperatura regulada.	**- Real Decreto 1169/2011**, información alimentaria suministrada al consumidor.
USO ESPERADO	Alimento listo para su consumo.	**- Real Decreto 890/2011,** Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo.	**- 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.

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.

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