



Ficha Técnica con Especificaciones de Producto

PRODUCTO: Jamón Reserva +14M

Código Interno:	0420030
EAN 13:	8437010401305
R.I.A	18/41033
N.R.S.	ES-10.0015544/GR
Lote:	AASSND
	AA=Año, SS=Semana, ND=Nº de descarga

Denominación Comercial:	Jamón Reserva +14M
Modalidad de presentación:	Corte V o piel
Curación mínima:	15 meses
	mínimo máximo
Peso Recomendado:	6,0 Kg. 7,5 Kg.
Vida útil:	365 días desde fecha envasado.

Conservación:
Conservar en lugar fresco y Seco SIN exposición directa al sol.
Composición CUALITATIVA:
Pernil de cerdo (sexo hembra o macho castrado)
Sal marina

Jamón 100% natural

- △ Sin aditivos artificiales.
- △ No contiene alérgenos.
- △ Materia prima procedente de la U.E.
- △ Manteca de cerdo (E-320: antioxidante).

Nota de Cata (propiedades organolépticas)

- △ **Aspecto:** Color homogéneo y brillante al corte.
- △ **Olor:** Aroma agradable y característico.
- △ **Sabor:** Delicado y poco salado.
- △ **Textura:** Homogénea poco fibrosa, sin pastosidad ni reblandecimientos.

Etiquetado

- △ Denominación del producto
- △ Ingredientes
- △ Datos de empresa productora
- △ Número de lote
- △ Fecha Envasado
- △ Peso al envasar (opcional)
- △ Fecha Consumo preferente
- △ N.R.S.
- △ M.A.P.A.
- △ Información nutricional
- △ Código cliente y nº pedido
- △ Nº de pieza



Condiciones de conservación:

Conservar en un lugar fresco y seco. Evitar la exposición directa al sol.

Una vez cortado proteger de la oxidación evitando el contacto directo con el aire mediante un paño, film o la misma grasa retirada para el corte, para evitar que se reseque.

No almacenar en presencia de productos con emanaciones nocivas ni de fuerte olor.

Consumo recomendable entre 17-25°C.

Revisión	Elaborado	Aprobado	Fecha Revisión	Próxima Revisión	Núm. revisión
Anual	Resp. Calidad	Gerencia	30.01.2026	01.2029	11

Materiales de Embalaje

Papel o bolsa plástica

- Se envolverá la pieza en un pliego de papel Kraft verjurado de 70x100 cm y 70 gr ó
- en bolsas plásticas aptas para envasado al vacío de alimentos.

Funda

- Se introducirá la pieza en una funda con forma tubular y de algodón reprocesado no inferior al 70 % de color blanco.

Caja o BOX

- Se meterá la pieza/s en cajas o box de cartón. El tamaño variará en función del nº de piezas a preparar.

FORMATO/ ENVASE	MEDIDAS	PIEZAS
CAJA	790 X 280 X 170 760 X 130 X 280	1
CAJA	795 X 305 X 220 825 X 135 X 285	2
BOX	1200 X 800 X 400	30
BOX	1200 X 800 X 800	30-50
BOX	1200 X 800 X 1500	+50
IMPORTANTE: El envasado y embalaje del producto varía en función de las especificaciones indicadas por el consumidor final.		

Condiciones transporte: Transporte a Tª ambiente.

Destino previsto: Alimento listo para su consumo destinado a la población en general, no favorece el desarrollo de *Listeria Monocytogenes* ($aw < 0,92$). No contiene alérgenos ni organismos modificados genéticamente (OGM's).

Consumo preferente: Un año desde la fecha de salida del jamón de las instalaciones.

Proceso Productivo: ETAPAS

Parámetros controlados en materia prima:

EFP > EN FUNCION PIEZAS ENTRADA

Tª: Temperatura EFPE > EN FUNCION PESO ENTRADA

HR: Humedad Relativa NC > NO CONTROLADO

pH

EG: Espesor Grasa en cm

Sexo

t: tiempo



DECLARACION DE ALERGENOS

SI NO

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		NO
- Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO
- Huevos y productos a base de huevos		NO
- Pescado y productos a base de pescado		NO
- Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO
- Soja y productos a base de soja		NO
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		NO
- Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i>), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.		NO
- Apio y productos derivados		NO
- Mostaza y productos derivados		NO
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO
- Altramuces y productos a base de altramuces		NO
- Moluscos y productos a base de moluscos		NO
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresados como SO ₂		NO

OTRAS DECLARACIONES

OGMS: no contiene ni se ha elaborado a partir de elementos genéticamente modificados

RADIACIONES: no ha sido sometido a ningún tratamiento de irradiación ni contiene componentes ionizados.

Especificaciones microbiológicas (Reglamento (CE) 2073/2005)

MICROORGANISMOS	Nivel aceptable en cfu/g	Límites de tolerancia	Nivel NO aceptable
Aerobios mesófilos	10 ⁶	10 ⁷	>10 ⁷
Enterobacterias	5x10	10 ²	>10 ²
Clostridium perfringens	5	10	>10
Staphylococcus aureus	5x10	10 ²	>10 ²
E. coli	5	10	>10
Salmonella (en 25 g)	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Listeria Monocytogenes (en 25 g)	Ausencia	Ausencia	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100g)

Valor calórico	242.04 Kcal
Grasas, de las cuales;	13.60 g
- saturadas	5.65 g
Hidratos de carbono, de los cuales;	0.00 g
- azúcares	0.00 g
Proteínas	29.91 g
Sal	2.58 g
(*) Sobre muestra natural	

Ficha Técnica PRODUCTO

Jamón Reserva + 14M

691 814 743

www.jamoneriamorcillo.com

info@jamoneriamorcillo.com

Av. Ramón y Cajal, 50
30530 Cieza (Murcia)