

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<b>Producto:</b>	JAMON DE CEBO IBERICO 50% RAZA IBERICA 7,0 - 8,0 KG		
<b>Código producto:</b>	21304F07080	<b>Especificación:</b> FJSJAB	
<b>Marca comercial:</b>	FLOR SIERRA DE JABUGO		
<b>Formato:</b>	Pieza		
Pieza de jamón de cebo 50% ibérico con cuerda y vitola.			
<b>Medidas:</b>	Variable	mm	
<b>Peso neto*:</b>	7,0 - 8,0	<b>Peso neto medio*:</b>	7,5 kg
<b>Fecha de consumo preferente:</b>	365 días desde el envasado y/o expedición		
<b>Condiciones de conservación:</b>	Conservar en lugar fresco y seco		
<b>Ingredientes:</b>	Jamón de cerdo de cebo ibérico Sal Azúcar Corrector de acidez: E-331iii Conservadores: E-252, E-250 Antioxidante: E-301		
<b>Meses mínimos elaboración:</b>	24		
<b>Producto certificado:</b>	RD 4/2014 Norma Ibérico	<b>Calidad o raza:</b> Cebo 50% raza ibérica	



Fecha de edición: 29/07/2021

Fecha de revisión: 15/05/2023

Nº de revisión: 01

## ENVASE PRIMARIO

<b>Tipo de envase:</b>	N/A	<b>Envasado:</b> N/A	
<b>Color:</b>	N/A		
<b>Medidas* (mm):</b>	N/A (Largo x Ancho)		
<b>Peso (tara):</b>	N/A	<b>g</b>	<b>Media:</b> N/A <b>kg</b>
<b>Unidades:</b>	1		
<b>Etiqueta:</b>	SI	Etiqueta adhesiva en la vitola	
<b>Información:</b> Denominación de producto, ingredientes, información nutricional, fecha consumo preferente, lote, conservación, peso neto, razón social y óvalo sanitario.			
<b>EAN13:</b>	8437002975487	8437002975487	8437002975487

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella:	Ausencia	en 25 g
Listeria monocitogenes	< 100	ufc/g

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

## VALORES NUTRICIONALES

Valor medio por 100g

<b>Aw:</b>	≤ 0,92	<b>Valor energético (kJ):</b>	1.329
<b>Humedad:</b>	47 ± 7%	<b>Valor energético (Kcal):</b>	319
<b>Cloruro sódico (s.s.d.):</b>	< 15 %	<b>Grasas (g):</b>	22
<b>Nitritos (NO<sub>2</sub>Na):</b>	< 50 mg/kg	<b>Grasas saturadas (g):</b>	7,3
<b>Nitratos (NO<sub>3</sub>Na):</b>	< 250 mg/kg	<b>Hidratos de carbono (g):</b>	< 1,0
		<b>Azúcares (g):</b>	< 0,5
		<b>Proteínas (g):</b>	31
		<b>Sal (g):</b>	4,2

## ENVASE SECUNDARIO

<b>Tipo de envase:</b>	Caja de cartón	Box de cartón	Caja de cartón
<b>Referencia:</b>	Caja 1 ud anónima	Box	Caja 2 ud anónima
<b>Color:</b>	Marrón	Marrón	Blanco
<b>Características:</b>	Ondulado	Ondulado	Ondulado
<b>Medidas (mm):</b>	145 x 255 x 865	1150 x 730 x 1150	165 x 295 x 865 (Alto x Ancho x profundo)
<b>Peso (tara en kg):</b>	0,4	5,0	0,6
<b>Unidades:</b>	1	100	2
<b>Etiqueta:</b>	Etiqueta adhesiva en envase secundario		
<b>Información:</b> Denominación de producto, ingredientes, información nutricional, fecha consumo preferente, lote, conservación, peso neto, razón social y óvalo sanitario.			
<b>DUN14 o EAN128:</b>	NO	NO	98437002975480

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Color y aspecto de la ca</b>	Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.
<b>Sabor:</b>	Delicado, poco salado
<b>Aroma:</b>	Agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos
<b>Textura:</b>	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandimiento
<b>Grasa:</b>	Brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillento, aromática y de sabor grato.

## PALETIZADO

<b>Tipo de palet:</b>	Europalet		
<b>Medidas (mm):</b>	1200 x 80	<b>Peso* (palet):</b> 22 kg (Ancho x profundo)	
<b>Tipo de envase:</b>	Caja (1 ud)	Box	Caja (2 ud)
<b>Cajas/capa o base:</b>	4	1	4
<b>Nº alturas o capas:</b>	8	1	8
<b>Nº cajas por palet:</b>	32	1	32
<b>Nº unidades por palet:</b>	32	100	64
<b>Peso Neto por palet*:</b>	240,00	750,00	480,00
<b>Peso bruto por palet*:</b>	274,80	777,00	521,20
<b>EAN128 o SSCC:</b>	NO	NO	NO

## UTILIZACIÓN PREVISTA / MODO DE EMPLEO

<b>Uso:</b>	Producto listo para su consumo. No requiere ningún tratamiento previo. Respetar la fecha de caducidad y condiciones de conservación.
<b>Población de destino:</b>	Toda población en general
<b>Población de riesgo:</b>	Lactantes
<b>Otros:</b>	Recomendado consumo moderado en hipertensos.

## FOTOS



## ALÉRGENOS

Cereales y derivados [gluten]: (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos:	No
Huevos y productos a base de huevo:	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
Frutos con cáscara y derivados: (nuez, avellana, pistacho, almendra, pistacho, anacardo, etc)	No
Leche, productos lácteos y derivados [lactosa]:	No
Apio y productos derivados:	No
Mostaza y productos derivados:	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:	No
Anhidrido sulfuroso o sulfitos: (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> )	No
Altramuces y productos a base de altramuces:	No
Moluscos y productos a base de moluscos:	No
<b>Organismos genéticamente modificados (OMGs):</b>	No
<b>Radioaciones ionizantes:</b>	No

\* Valores medios, sometidos a una variación aproximada de ± 10%.

\* Legislación aplicable a los productos suministrados por JAMONES DURIBER S.L.U.:

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones;
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones; ☐
- Reglamento (UE) nº 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;
- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.