

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV.	FECHA	PAGINA
		15	12.06.24	Página 1 de 4

1.-Producto elaborado: Jamón de cebo ibérico.

2.-Denominación de venta:

La denominación de venta del producto va obligatoriamente compuesta de tres designaciones, indicándose el nombre del producto (jamón), la alimentación (de cebo) y la designación según el tipo racial (100% ibérico, 75% y 50 % raza ibérica).

3.-Marcas comerciales empleadas: TARTESSOS

4.-Clasificación producto según legislación (R.D. 474/2014): Derivado cárnico curado-madurado.

5.-Composición cualitativa: Jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), conservador (E-252, E-250) y antioxidantes (E-301).

6.-Proceso de elaboración: Mantenimiento de los jamones en refrigeración entre 0° y 4°C, perfilado de las piezas en forma de V ($T^{\circ} < 12^{\circ}\text{C}$), clasificación de las piezas ($T^{\circ} < 12^{\circ}\text{C}$), frotación superficial con sales nitrificantes, salado de las piezas ($T^{\circ}: 0^{\circ}/3^{\circ}\text{C}/1\text{d/kg}$), lavado con agua potable (CRL:0,2-1ppm), secadero de postsalado ($T^{\circ}: 3/12^{\circ}\text{C}-t^{\circ}: 45-60\text{d}$), secadero natural ($T^{\circ}: 6-34^{\circ}\text{C}$ $t^{\circ}: 4-16\text{meses}$), aplicación de manteca, secadero natural (bodega) ($t^{\circ}: 10-18\text{meses}$), inmersión en aceite y manteca, etiquetado y envasado o no. Expedición y transporte.

Tiempos mínimos de curación: 600 Días.

Pesos mínimos por pieza curada:

-100% Ibérico $\geq 5,75$ kgrs.

-Ibérico ≥ 7 Kgs

7.-Controles microbiológicos y físico-químicos:

PARÁMETRO	LÍMITE MÁXIMO
Listeria monocytogenes	<100 ufc/gr
Salmonella	Ausencia / 25 gramos
pH/Aw	pH $\leq 4,4$ o aw $\leq 0,92$, productos con pH $\leq 5,0$ y aw $\leq 0,94$,

Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.

8.-Alérgenos.

Nombre		Contiene	Trazas (Posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO	NO
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Kamut	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a Base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a Base de huevos		NO	NO
Pescado y productos a Base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a Base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a Base de soja		NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Castañas	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a Base de granos de sésamo		NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		NO	NO

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV.	FECHA	PAGINA
		15	12.06.24	Página 2 de 4

9.-Etiquetado:

En las piezas ibéricas de cebo cada pieza llevará un precinto inviolable con numeración individual de material plástico color blanco para cebo 100% y los % 75 y 50% ibérico, codificado que va colocado en la zona de la caña de cada una de las piezas en la línea de sacrificio del matadero tras el pesaje.

Una vez curado-madurado respetando el tiempo mínimo de curación, y antes de salir a la venta, se coloca en la caña de cada una de las piezas una vitola de material plástico que lleva impresa los siguientes conceptos: denominación del producto, datos identificativos de la empresa (domicilio social de la empresa), ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marcado de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, y logotipo con el número de certificado de acuerdo a la Norma de Calidad del Ibérico.

10.-Forma de presentación (envasado y embalaje):

a.-Piezas enteras perfiladas en forma de V:

- Envasadas en cajas de 1 a 6 unidades.
- En box con cantidad > a 25 piezas.
- En bolsas de 1 a 5 piezas.

11.-Uso previsto por parte del usuario final.

Directamente, sin someterse a ningún tipo de tratamiento culinario.

12.-Población al que va dirigido.

A toda la población sin excepción.

13.-Condiciones de almacenamiento.

En piezas enteras curadas se almacenará a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido de la luz y aislado del suelo y pared.

14.-Consejos al cliente.

Se deberá eliminar la superficie exterior de la pieza, y se aconseja comer el producto en lonchas a temperatura ambiente.

15.-Condiciones de transporte.

En piezas enteras se transporta en vehículo isoterma.

16.-Loteado y fecha de consumo preferente:

A: En piezas curadas:

Asignación del lote en: Jamón de cebo 100% ibérico

Siglas JCAYXX100

Asignación del Lote en: Jamón de cebo 50% o 75% ibérico

Siglas JIBYXX

a.- Matanzas propias:

Siendo:

JCA: JAMON DE CEBO 100% IBÉRICO

JIB: JAMON DE CEBO 50% O 75% IBÉRICO

Y: CORRESPONDE A UNA LETRA **M** SIGNIFICADO MONTANERA, **R** SIGNIFICADO VERANO, **V** SIGNIFICADO VERDEO.

XX: ULTIMOS 2 DIGITOS DEL AÑO DE SALAZÓN DEL JAMÓN

100: INDICACIÓN DEL PORCENTAJE RACIAL DEL 100%.

B: En piezas refrigeradas o congeladas:

Asignación del lote en: Jamón de cebo 100% ibérico

Siglas JISXXXXYY

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV. 15	FECHA 12.06.24	PAGINA Página 3 de 4
--------------------------------------	-------------------	------------	-------------------	-------------------------

Asignación del Lote en: Jamón de cebo 50% o 75% ibérico

Siglas JISXXXXYY

a.- Matanzas propias:

Siendo:

JIS: JAMON DE CEBO 100% IBÉRICO

JIS: JAMON DE CEBO 50% O 75% IBÉRICO

XXX: ULTIMOS TRES DIGITOS DEL AÑO DE SACRIFICIO DEL JAMÓN

YYY: ORDEN ESCANDALLO DE SACRIFICIO.

C: En piezas refrigeradas o congeladas:

Asignación del lote en: Jamón de cebo 100% ibérico

Siglas JISXXXXAABCC EJEM: JISNGB24124

Asignación del Lote en: Jamón de cebo 50% o 75% ibérico

Siglas JISXXXXAABCC EJEM: JISNGB24124

a.- Matanzas propias:

Siendo:

JIS: JAMON DE CEBO 100% IBÉRICO

JIS: JAMON DE CEBO 50% O 75% IBÉRICO

XXXX: INICIALES SACRIFICIO

AA: AÑO SACRIFICIO DEL JAMÓN

B: ORDENACIÓN MATADERO

CC: AÑO EN CURSO

D: En piezas adquiridas semicuradas o curadas:

Asignación del lote en: Jamón de cebo 100% ibérico

Siglas JCAXXXXAABCC EJEM: JCANGB20124

Asignación del Lote en: Jamón de cebo 50% o 75% ibérico

Siglas JIBXXXXAABCC EJEM: JIBNGB20124

a.- Matanzas propias:

Siendo:

JCA: JAMON DE CEBO 100% IBÉRICO

JIB: JAMON DE CEBO 50% O 75% IBÉRICO

XXXX: INICIALES DE SACRIFICIO

AA: AÑO SALAZÓN DEL JAMÓN

B: ORDENACIÓN MATADERO

CC: AÑO EN CURSO

_B: En piezas refrigeradas o congeladas:

Asignación del lote en: Jamón de cebo 100% ibérico

Siglas JISXXXXYY

Asignación del Lote en: Jamón de cebo 50% o 75% ibérico

Siglas JISXXXXYY

a.- Matanzas propias:

Siendo:

JIS: JAMON DE CEBO 100% IBÉRICO

JIS: JAMON DE CEBO 50% O 75% IBÉRICO

XXX: ULTIMOS TRES DIGITOS DEL AÑO DE SACRIFICIO DEL JAMÓN

YYY: ORDEN ESCANDALLO DE SACRIFICIO.

C: En piezas refrigeradas o congeladas:

Asignación del lote en: Jamón de cebo 100% ibérico

Siglas JISXXXXAABCC EJEM: JISNGB24124

Asignación del Lote en: Jamón de cebo 50% o 75% ibérico

Siglas JISXXXXAABCC EJEM: JISNGB24124

a.- Matanzas propias:

Siendo:

JIS: JAMON DE CEBO 100% IBÉRICO

JIS: JAMON DE CEBO 50% O 75% IBÉRICO

XXXX: INICIALES SACRIFICIO

AA: AÑO SACRIFICIO DEL JAMÓN

B: ORDENACIÓN MATADERO

CC: AÑO EN CURSO

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV. 15	FECHA 12.06.24	PAGINA Página 4 de 4
--------------------------------------	-------------------	------------	-------------------	-------------------------

D: En piezas semicuradas o curadas:

Asignación del lote en: Jamón de cebo 100% ibérico

Siglas JCAXXXAABCC EJEM: JCANGB20124

Asignación del Lote en: Jamón de cebo 50% o 75% ibérico

Siglas JIBXXXXAABCC EJEM: JIBNGB20124

a.- Matanzas propias:

Siendo:

JCA: JAMON DE CEBO 100% IBÉRICO

JIB: JAMON DE CEBO 50% O 75% IBÉRICO

XXXX: INICIALES DEL PROVEEDOR

AA: AÑO SALAZÓN DEL JAMÓN

B: ORDENACIÓN MATADERO

CC: AÑO EN CURSO

El jamón es un producto estable debido a la reducción de su contenido acuoso y bajada del pH, alcanzando valores que oscilan entre estos valores ($\text{pH} \leq 4,4$ o $\text{aw} \leq 0,92$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ y $\text{aw} \leq 0,94$) en el proceso de fabricación y que los caracteriza como

Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*. El tiempo medio en el cual el jamón está en condiciones adecuadas para ser consumido lo hemos estipulado en 24 meses.

La fecha de consumo preferente será de seis años a partir de entrada en proceso de salazón para la calidad de cebo.

17.- Valores nutricionales:

VALOR ENERGÉTICO	por cada 100 gramos
KJ:	1261
Kcal.:	303
INFORMACION NUTRICIONAL:	gramos por cada 100 gramos
Grasas Totales:	19.2
de las cuales saturadas:	7.81
Hidratos de Carbono:	0.1
de los cuales azúcares:	0.0
Proteína:	32.3
Sal:	4.85

Aprobada por:	Fecha revisión:	Firma y sello empresa:
Eulogio José Castaño Quintero	12-06-2024	