

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				IBÉRICOS COVAP RGSEAA 10.04675/CO																															
JAMON DE CEBO DE CAMPO 100% IBERICO ALTA EXPRESION				JAMÓN CON HUESO		Edición 12-05/24 - Revisión 1-05/24																													
3341120		NACIONAL		ENCAJADO		Fecha: 03/05/2024																													
DESCRIPCIÓN				ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																															
Jamón sometido a un proceso de salazón y curado. Curación de 600 a 730 días. Certificado por Certicar: Nº Registro CP/NCI/001/07.				<table><tr><th>Microorganismo</th><th>Límite</th><th>Unidades</th><th>Método</th></tr><tr><td>Clostridium perfringens</td><td>≤100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento placa</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>≤100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento placa</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>≤100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento placa</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>≤100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento placa</td></tr><tr><td>Salmonella*</td><td>Ausencia en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes*</td><td>≤100 en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr></table>				Microorganismo	Límite	Unidades	Método	Clostridium perfringens	≤100	ufc/g	Recuento placa	Escherichia coli	≤100	ufc/g	Recuento placa	Enterobacterias	≤100	ufc/g	Recuento placa	Staphylococcus aureus	≤100	ufc/g	Recuento placa	Salmonella*	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR	Listeria monocytogenes*	≤100 en 25 g	ufc/g	PCR
Microorganismo	Límite	Unidades	Método																																
Clostridium perfringens	≤100	ufc/g	Recuento placa																																
Escherichia coli	≤100	ufc/g	Recuento placa																																
Enterobacterias	≤100	ufc/g	Recuento placa																																
Staphylococcus aureus	≤100	ufc/g	Recuento placa																																
Salmonella*	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR																																
Listeria monocytogenes*	≤100 en 25 g	ufc/g	PCR																																
Apariencia rojo brillante, con clara distinción de vetas grasas infiltradas rosaceas. Aroma y olor característico, con tonos de bellota, avellana, dulce delicado. Sabor característico a bellota, avellana, sabroso y toque a dulce. Textura succulenta, jugosa y firme.				* Límite USA: Salmonella ausencia en 325 g y Listeria ausencia en 25 g																															
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS																																			
Actividad de agua	Límite < 0,900	0,720 a 0,900	FOODScan 2																																
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO																																			
ALÉRGENOS				USO ESPERADO DEL CONSUMIDOR																															
(1) Presencia en el producto: Libre de alérgenos (2) Presencia en la línea de proceso: Ningún alérgeno (3) Presencia en la planta: Soja, leche y derivados y sulfitos Otras Menciones: Libre de OGM. Por su naturaleza está libre de Gluten				(1) Consumo directo por parte del consumidor final posterior al corte (2) Conservar la pieza fuera de su envoltorio en lugar fresco y seco (3) Las piezas no se deben de conservar en refrigeración ni en lugares húmedos para evitar su deterioro. (4) Una vez empezadas las piezas conservar en lugar fresco y seco y protegido de la luz para evitar la oxidación y mohos indeseables. Aplicar aceite para evitar que la pieza se seque una vez empezada.																															
ESPECIFICACIONES PRODUCTO /PROCESOS																																			
Conservación:		Conservar en Lugar fresco y seco		Fecha de Caducidad:		12 meses																													
Ingredientes:		Ingredientes: Jamón de cerdo ibérico, sal marina, Conservadores (Nitrato potasico y Nitrito sódico)		Nutricionales (Valor medio por 100 g):		Valor energético: 1529 Kj/366 Kcal. Grasas: 17 g de las cuales Saturadas: 6 g. Hidratos de Carbono: 2 g de los cuales Azúcares 0,5 g. Proteínas: 34 g. Sal: 5 g.																													
INFORMACIÓN LOGÍSTICA																																			
Palet		Europeo madera	Ud. / caja	Con Funda		Sin Funda																													
Precinto / retractilado		COVAP	Nº Cajas / fila	1		2																													
Altura máxima con palet (m)			Nº filas	5		3																													
Peso neto aprox. (kg)			Nº Cajas / palet	7		7																													
Peso bruto aprox. (kg)			Total Ud. / palet	35		21																													
				35		42																													
Elaborado por		Verificado por		LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN																															
Jose Gómez		Purificación Prats		Reglamento (CE) 178/2002. Reglamento (CE) 852/2004. Reglamento (CE) 853/2004. Reglamento (UE) 2017/625. Reglamento (CE) 2073/2005. Reglamento (UE) 1169/2011. Real Decreto 4/2014. Real Decreto 474/2014.																															
				* La empresa cumple con toda la normativa vigente en relación a este producto																															
Técnico de Calidad		Responsable de Calidad																																	