

JAMÓN CEBO IBÉRICO**1) DENOMINACIÓN**

- ☐ Pieza osteomuscular que conforma la extremidad pelviana del cerdo, sometido a proceso de salazón y curado.

2) CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

- ☐ Jamón cebo ibérico

3) CLASIFICACIÓN SEGÚN LA INDUSTRIA

- ☐ Jamón cebo 100% ibérico
- ☐ Jamón cebo 75% raza ibérica
- ☐ Jamón cebo 50% raza ibérica

4) COMPOSICIÓN

- ☐ **CUALITATIVA:** jamón de cerdo ibérico, sal común, azúcar, antioxidantes (E-301, E-311), conservantes (E-252, E-250)
- ☐ **CUANTITATIVA:**
 - Jamón de cerdo ibérico
 - Sal: 4 – 5 %
 - Nitrificante (sal, azúcar, antioxidantes (E-301, E-311), conservantes (E-252, E-250): 5 g/kg

5) PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN NORMALIZADO

Las piezas de jamones refrigeradas o congeladas, procedentes de salas de despiece autorizadas o de almacenes frigoríficos son recepcionada en el muelle de recepción, en los vehículos de los proveedores.

Seguidamente se procede a su clasificación por pesos para establecer el tiempo de salazón, antes de almacenarse en la cámara de canales ($T^a \leq 7^{\circ}\text{C}$) o en la cámara de congelados ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$).

Las piezas recepcionadas refrigeradas se pueden congelar en el túnel de congelados ($T^a \leq -30^{\circ}\text{C}$), durante 24 horas, almacenándose en la cámara de congelados ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$) hasta su procesado.

A continuación las piezas congeladas se descongelarán previamente en la cámara de canales ($T^a \leq 7^{\circ}\text{C}$) y seguidamente junto con las piezas recepcionadas refrigeradas se procede a la nitrificación

aplicando directamente sobre cada pieza el nitrificante de forma manual mediante masajeado de las mismas. Seguidamente las piezas pasan hasta la cámara de salazón (fase de salazón), donde son enterradas en sal, formando pilas. Se cubren por completo de sal permaneciendo en ella en función del tamaño (aproximadamente 1 día por kilo de peso de la pieza).

A continuación y pasado el tiempo anterior, se sacan de la sal y se llevan al local de lavado de jamones, donde se introducen en una lavadora automática de jamones y mediante chorros de agua tibia a presión, se les eliminan los restos groseros de la sal de la superficie de las piezas y se procede al formado de las mismas mediante la formadora.

Posteriormente las piezas pasan hasta los secaderos artificiales, constituyendo la fase de post salado por un periodo de 3 meses a una temperatura de 3-5°C y una humedad relativa de 80-70% (1º mes), incrementando 1°C y 5% de humedad cada 15 días y una temperatura de 5-12°C y humedad relativa de 70-60% (2º, 3º mes), incrementando 2°C y 2.5% de humedad cada 15 días.

Concluida la fase de post-salado, las piezas pasan hasta los secaderos naturales, permaneciendo periodos variables de tiempo en función de las piezas a temperatura y humedad ambiental, controlándose la ventilación mediante la apertura y cierre de ventanas. Este periodo constituye la fase de secado-maduración. Constituyendo todo el proceso de elaboración del jamón un tiempo mínimo de 600 días para piezas de menos de 7 kg y de 730 días para piezas con un peso superior a 7 kg según se establece en la norma de calidad del ibérico.

Tras la finalización del proceso de secado - maduración las piezas se podrán expedir directamente a los clientes embaladas en cajas o bien se podrán deshuesar y/o lonchear, envasándolas a vacío, en la sala de envasado. La expedición se realiza a través del muelle de dexpedición, en medios de transporte isoterms de empresa de transporte externas.

6) **PRESENTACIÓN**

Los productos curados son expedidos a los clientes:

- ☐ En piezas enteras sin envasar.
- ☐ Deshuesadas, loncheadas, envasados a vacío o termoselladas
- ☐ Las etiquetas o vitolas de los jamones se sitúan en la propia pieza, a nivel del extremo distal del miembro pelviano o en el envase cuando se comercializan deshuesados o loncheados, figura:
 - Tipo de producto: JAMÓN CEBO 100% IBÉRICO, JAMÓN CEBO 75% RAZA IBÉRICA, JAMÓN CEBO 50% RAZA IBÉRICA

- Ingredientes: jamón de cerdo de cebo ibérico, sal, azúcar, antioxidantes (E-301, E-311), conservantes (E-252, E-250)
- Marca sanitaria

- Consumir preferentemente antes del
- Identificación de la empresa:
LATIBER 2010 S.L.U.
Polígono Industrial UI-2, Naves 4 y 5 - 14440 - Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Tfno.: 957 12 18 44
- Temperatura de conservación: 3 - 12°C
- Lote
- Peso neto (cuando el producto se presente envasado)
- Certificado por
- Información nutricional (100 g)

7) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- ☐ Piezas enteras: Temperatura ambiente
- ☐ Deshuesados y loncheados: 3 - 12°C

8) DESTINO FINAL

- ☐ Hostelería
- ☐ Mayorista
- ☐ Despachos de venta

9) TIEMPO DE DURABILIDAD (cumpliendo como mínimo los periodos de elaboración recogidos en la norma de calidad)

- ☐ Un año desde la fecha de finalización del proceso de elaboración, loncheado y envasado de la pieza (loncheado)
- ☐ Dos años desde la finalización del proceso de elaboración (piezas enteras)

10) CARACTERÍSTICAS LOTEADO

- ☐ El número de lote está compuesto por una letra y seis dígitos correspondientes a la fecha de recepción en la industria TDDMMAA.

11) DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento 1169/2011):

- ☐ El producto no contiene sustancias que causen alérgias o intolerancias alimentarias incluidas en el Anexo II del Reglamento 1169/2011

12) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento CE 2073/2005):

- ☐ CARACTERIZACIÓN PRODUCTO: pH > 5, aw < 0.92
- ☐ Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales
- ☐ Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de *Salmonella*.

MICROORGANISMOS	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES		MÉTODO ANALÍTICO DE REFERENCIA	FASE EN LA QUE SE APLICA EL CRITERIO
	n	c	m	M		
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	< 100 ufc/g		ISO 11290-2	Productos comercializados durante su vida útil
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25g		ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil

13) VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 gr.)

Valor energético (kJ/kcal)	1337/320
Grasas (g)	19.8 g
- de las cuales saturadas (g)	4.56 g
Hidratos de carbono (g)	0.5 g
- de los cuales azúcares (g)	< 0.1 g
Proteínas (g)	30.3
Sal (g)	2.8