

⇒ **JAMÓN DE BELLOTA 100 % IBÉRICO:**

1. **Descripción:** Producto cárnico elaborado con la extremidad posterior del cerdo de bellota 100 % ibérico adulto, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra que se ha sometido con carácter general, a un proceso de salazón con sal común, lavado, reposo o postsalado y maduración y secado natural durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.
2. **Ingredientes:** jamón de cerdo de bellota 100 % ibérico, sal, conservantes (E- 250, E-252)
3. **Características organolépticas:** COLOR: color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto al corte con grasa infiltrada en la masa muscular. OLOR Y SABOR: carne de sabor delicado, poco salado o dulce. Aroma agradable y característico de la zona influido por su especial climatología de mucho frío en invierno y de mucho calor en verano TEXTURA: poco fibrosa. GRASA: brillante, coloración blanco-rosácea-amarillenta, aromática y de sabor grato, la consistencia varía según el porcentaje de alimentación con bellota.
4. **Condiciones de conservación y almacenamiento:** Lugar seco y fresco (entre 10º y 20º) y preferentemente colgados. *Consumo: La temperatura optima de consumo está entorno a los 20- 23ºC.* Una vez cortado hay que consumirlo al momento o envolverse en un papel parafinado o film transparente, para evitar el contacto con el aire. De todas formas, es recomendable cortar sólo lo que se va a consumir. Tiene un plazo de consumo aproximado de 3 meses una vez se produce el corte, pero es conveniente consumirlo en un plazo de 15-20 días
5. **Etiquetado:** Vitola de jamón de color Blanco y negro. Logo de estaño adherido a la caña del Jamón. En la etiqueta se refleja: Marca registrada, MALDONADO, razón social y domicilio de la empresa Cárnicas Maldonado, S.L., lista de ingredientes, caducidad, lote y código EAN: 8436543720013.
6. **Normativa de aplicación:** Reglamento(CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación Alimentaria, se crea la Autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria, Reglamento(CE) 852/2004 relativo a la higiene de productos Alimenticios; Real Decreto 04/2014, de 10 enero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para la Carne, el Jamón, la Paleta y la Caña de Lomo Ibéricos, Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
7. **Alérgenos:** Ausencia de gluten y lactosa.
8. **Límites microbiológicos:**
 - Listeria ausencia en 25 gr.
 - Salmonella, ausencia en 25 gr.
 - Cl. Sulfitorredutores, no detectado (límite crítico 10² ufc /gr)
 - E. coli, no detectado, (límite crítico 10² ufc /gr)
 - S. aureus, no detectado, (límite crítico 10² ufc /gr)
9. **Vida útil del producto:** Un año tras la fecha de expedición del producto.
10. **Información nutricional por 100 gr.:** Valor energético 1315.32 Kj –314 Kcal.
Grasas 25.75 gr., Ácidos grasos saturados 9.47gr., Hidratos de carbono 0,56 gr, Azúcares 0,32 gr., Proteínas 37.78 gr., Sal 1.94 gr.
11. **Envase/embalajes:** Las piezas vienen envueltas en papel anti grasa, enfundadas, en cajas de cartón de 2-4 unidades. También pueden presentarse con raquetas “Maldonado” o incluso en cajas de madera.

Dimensiones				
Caja	Peso envase y producto (valor aprox.)	Peso producto (Valor aprox.)	Longitud (Valor aprox.)	Diámetro/grosor producto (Valor aprox.)
-cajas de cartón de 2 unidades: 89 x 27 CMS, 16 CMS de ancho -Cajas de madera de 1 unidad: 90x30 CMS de ancho.	-cajas de cartón de 2 unidades: 15-18 Kg. -Cajas de madera de 1 unidad: 10-12 Kg.	7Kg.- 9.5 Kg.	70-90 CMS de largo	12 CMS de diámetro

12. **Información de su interés:** Pieza de sabor dulce, tan sólo un 1.5% de sal. El jamón se pasa unos 3 años o 3.5 años en los secaderos y bodegas naturales madurando. La mayor o menor estancia depende del peso. Alimento muy equilibrado respecto a su composición