



**DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:**

Jamon iberico de bellota senza osso

**CLASSIFICAZIONE E CATEGORIA DEL PRODOTTO**

- derivato della carne stagionato secondo Real Decreto 474/2014
- alimento pronto per il consumo che non puo favorire lo sviluppo di Listeria monocytogenes, non destinato a lattanti nè per uso medico secondo regolamento (CE) N°2073/2005 (categoria 1.3)
- prodotto di carne destinato ad essere consumato crudo secondo il Regolamento (CE) N. 2073/2005 (categoria 1.8)

## **ORIGINE DEL PRODOTTO**

Prodotto di origine spagnola

## **MARCA COMMERCIALE**

LOS HIDALGO S.L

## **CATEGORIA DI PRODOTTO**

Alimentazione: Raza Iberica: 50%-75%

## **COMPOSIZIONE**

Jamon di maiale e sale

## **DESCRIZIONE DEL PROCESSO**

Ricezione della materia prima, salatura (T 0-4 gradi e H.R. 75%-95%) post salatura (t 0-6 gradi e H.R. 70-95% minimo 40 giorni) seccatura (t 6-14 gradi e H.R. 60-80% minimo 110 giorni) bottega (T tra 14-34 gradi fino a stagionatura), imballato, spedito.

## **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

MICROORGANISMO	n	c	LIMITI
listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g (commercializzato durante sua vita utile)
salmonella	5	0	non rilevato in 25 gr (commercializzato durante sua vita utile)

## **CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E ORGANOLETTICHE**

- PH 5,49
- aw 0,837
- odore: aroma caratteristico e gradevole
- sapore: sapore delicato, poco salato
- colore e aspetto al taglio: colore caratteristico dal rosa al rosso porpora nella parte magra e aspetto brillante del grasso
- struttura: omogenea, poco fibrosa e senza pastosità nè ammorbidimento

## **PRESENTAZIONE E IMBALLO**

Il prodotto è presentato in pezzi interi.

Il prodotto è imballato in casse di cartone di 2 o 4 unità.

Peso netto cassa: variabile

Da consumare preferibilmente: entro un anno dalla data di imballaggio

## **ETICHETTATURA**

Etichetta: adesivo aderito alla corda

Informazione dell'etichettatura

Denominazione commerciale: Jamon iberico de bellota senza osso

Valori nutrizionali

Identificazione dell'impresa:

los hidalgo s.l

C/ Zafiro, 2

37770 Guijuelo (Salamanca)

Ingredienti: Jamon di maiale e sale

Allergeni: se indica si contiene e quali sono, se no non contiene.

Prodotto di origine spagnola

Lotto: codice alfanumerico di 5 o 6 caratteri

F/C: 1 anno dalla data di imballaggio

Peso Netto

Codice a barre

#### CONDIZIONI DI IMMAGAZINAMENTO

Temperatura ambiente in luogo fresco e secco. È un prodotto già stagionato.

#### CONDIZIONI DI TRASPORTO

Veicoli proprio o corrieri isotermitici

#### DESTINO FINALE PREVISTO PER IL PRODOTTO

Nazionale, Esportazione U.E. E paesi terzi.

#### GRUPPO E TIPI DI CONSUMATORI

Qualunque gruppo, non contere allergeni, Prodotto senza OMG.

#### USO PREVISTO DEL PRODOTTO

Alimento pronto per il consumo.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 gr di prodotto

- Valore energetico 319,05 Kcal
- Grassi 25,59 gr
- Grassi saturi 5,75 gr
- Carboidrati -0,1
- Zuccheri -0,1
- Proteine 22,19 gr
- Sale 2010 mg