



DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:

Jamón ibérico de cebo campo senza osso

CLASSIFICAZIONE E CATEGORIA DEL PRODOTTO

- derivato della carne stagionato secondo Real Decreto 474/2014
- alimento pronto per il consumo che non può favorire lo sviluppo di *Listeria monocytogenes*, non destinato a lattanti né 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

JAMONES Y EMBUTIDOS SAN INGELMO

CATEGORIA DI PRODOTTO

Alimentazione: Raza Iberica: 50%-75%

COMPOSIZIONE

Jamón 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 cebo de campo senza osso

Valori nutrizionali

Identificazione dell'impresa:

JAMONES Y EMBUTIDOS SAN INGELMO

Calle Guardia Civil, 17, 37770 Guijuelo, Salamanca, Espana.

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 22,19gr
- Sale 2010 mg