

JAMÓN CRUZADO DUROC

❖ **Definición:**

Extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

El tiempo de secado mínimo es de 18-24 meses

❖ **Cantidad Neta:**

El rango de peso de cada pieza se encuentra entre 6,5-9kg

❖ **Composición del Producto:**

Jamón de cerdo duroc, sal, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-316) y azúcar.

❖ **Descripción del envase y embalaje:**

Sin vacío en pieza entera con hueso, con vacío en pieza entera con hueso, con vacío en centro o troceado sin hueso (Pieza deshuesada).

❖ **Condiciones de conservación, almacenamiento y/o preparación:**

El jamón de cerdo duroc ha de conservarse en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente, independientemente de si éstos están envasados al vacío o sin envasar.

❖ **Condiciones de distribución y transporte:**

El jamón de cerdo duroc debe transportarse respetando las máximas garantías sanitarias, correctamente envasados y/o embalados, identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios.

No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isoterms).

❖ **Características microbiológicas:**

- Salmonella: Ausencia ufc/25g
- Listeria: < 100 ufc/g

❖ **Características Organolépticas:**

- Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
- Sabor: carne de sabor delicado, poco salado.
- Aroma: agradable y característico.
- Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento

❖ **Características Físicoquímicas:**

- Nitritos añadidos: < 150 ppm
- Nitratos añadidos: < 150 ppm
- Nitratos residuales: < 250 ppm
- Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)

❖ **Tratamientos aplicados:**



Rev.7 Mar 20

Salazón (húmeda y/o seca), maduración y desecación (proceso de curación); etiquetado y envasado en su caso.

Tiempo mínimo en el proceso de elaboración para el jamón es de 18-24 meses de secado

❖ **Legislación aplicable:**

- [Reglamento \(UE\) nº 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- [Reglamento \(UE\) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011](#), por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

❖ **Información Nutricional**

Valores medios aproximados por 100 g de producto

Valor Energético	1283,7 kJ/307,9Kcal
Grasas	19,9g
de las cuales son saturadas	7,2g
Hidratos de Carbono	1,0g
de los cuales son azúcares	0.5g
Proteínas	31,2g
Sal	3,6g



❖ **Alérgenos Alimentarios:**

Alimentos causantes de alergia	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto (1)		Sustancia causante de alergias (2)
	Si	No	Si	No	
<u>Cereales que contengan gluten</u> Trigo, centeno, cebada, avena o derivados de triticale	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Crustáceos</u> Camarón, gambas, langostinos, cangrejos, cigalas y langostas	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Huevos u ovoproductos</u> Yema y clara de huevo, albúmina y globulina de huevo, lecitina de huevo (E-322 si está hecha a partir de huevo), lizozima (E-1105), mayonesa.	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Pescados y productos a base de pescado.</u> Surimi, extractos de pescado, gelatina de pescado.	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Cacahuets y derivados</u> Manteca de cacahuete, mezcla de frutos secos, proteína y aceite de cacahuete (utilizado como solvente en aromas)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Soja o derivados</u> Proteína vegetal (de soja) proteína de soja parcialmente hidrolizada, tofu, lecitina de soja (E-322 puede ser soja), aceites y brotes de soja...	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Leche y productos lácteos (incluida la Lactosa)</u> Leche en polvo, mantequilla, grasa de mantequilla, mantequilla de leche, yogur, caseína, quark, suero en polvo, lactosa, nata.	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Frutos de cáscara</u> Almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de nogal, pacanas, nueces macadamia y de Australia, pistachos, piñones castañas de Pará, mazapán, chocolate, nougat, aceite de frutos secos, pesto.	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Apio y productos derivados</u> Puntas, raíces, y semillas de apio, sal condimentada con apio.	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Mostaza y derivados</u>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Granos de Sésamo y derivados</u> Semillas y aceite de sésamo, pasta de sésamo...	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Altramuces y productos a base de altramuces</u>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Rev.7 Mar 20

Moluscos y productos a base de Moluscos	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfitos en concentración superior a 10 mg Dióxido sulfúrico (E-220), sulfito de sodio (E-221), bisulfito sódico (E-222), metabisulfito sódico (E-223), metabisulfito potásico (E-224), sulfito cálcico (E-226), bisulfito cálcico (E-227) y bisulfito potásico	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	