



JAMÓN SELECCIÓN

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 24 meses

Cantidad Neta:

El rango de peso de cada pieza se encuentra entre 7,5-10kg

Composición del Producto:

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

Condiciones de conservación, almacenamiento y/o preparación:

El jamón de cerdo a 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 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)

Tiempo mínimo en el proceso de elaboración para el jamón es de 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.

Etiquetado:

Según lo establecido en el Real Decreto 1169/2011, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Descripción del envase y embalaje:

La presentación del jamón puede ser envasado al vacío (en envases aptos para la industria alimentaria) o sin envasar. En pieza con hueso o deshuesada.

Instrucciones para el consumidor sobre preparación:

Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo. Si la pieza es deshuesada o troceada una vez abierto mantener en refrigeración.

Fijación de la vida útil del producto:

El periodo de vida útil es de 12 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.

Información Nutricional

Valores medios aproximados por 100 g de producto

Valor Energético	1650,8 kJ/397,1Kcal
Grasas	29,5 g
de las cuales son saturadas	9,7 g
Hidratos de Carbono	1,0 g
de los cuales son azúcares	0,5 g
Proteínas	31,9 g
Sal	3,5 g



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	
Cereales que contengan gluten Trigo, centeno, cebada, avena o derivados de triticale	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustáceos Camarón, gambas, langostinos, cangrejos, cigalas y langostas	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Huevos u ovoproductos 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"/>	
Pescados y productos a base de pescado. Surimi, extractos de pescado, gelatina de pescado.	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cacahuets y derivados 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"/>	
Soja o derivados 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"/>	
Leche y productos lácteos (incluida la Lactosa) Leche en polvo, mantequilla, grasa de mantequilla, mantequilla de leche, yogur, caseína, guark, suero en polvo, lactosa, nata.	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frutos de cáscara 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"/>	
Apio y productos derivados Puntas, raíces, y semillas de apio, sal condimentada con apio.	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Granos de Sésamo y derivados Semillas y aceite de sésamo, pasta de sésamo...	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

IBERICOS
iluxtre[®]
JAMONES & EMBUTIDOS
EXTREMADURA

IBERICOS ILUXTRE S.L.U
CIF: B06750418
C/ SANABRIA N°3, 06400
DON BENITO - BADAJOZ
Tlf.: + 34 640096124

ventas@ibericos-iluxtre.com
www.ibericos-iluxtre.com

ES
40.077570/BA
C.E.



(E-227) y bisulfito potásico					
------------------------------	--	--	--	--	--