



CASADALBA

## Fichas técnicas de producto Año 2021

Paleta 100% Ibérico de Bellota



## Jamón de bellota 100% ibérico

### Descripción del producto

Extremidades posteriores del cerdo ibérico de bellota sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado que les asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

### Ingredientes

Jamón de cerdo 100% ibérico de bellota, sal, conservadores (E-252, E-250).

### Características organolépticas

Color	Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
Sabor	Carne de sabor delicado y poco salado.
Aroma	Agradable, característico del jamón curado.
Textura	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

### Consumo preferente

Presentación entero y enfundado	Consumir preferentemente antes del fin de: 2 años
Presentación cortado a cuchillo (vacío)	Consumir preferentemente antes del fin de: 6 meses

### Características microbiológicas del producto

Microorganismo	Unidades	Valor
<i>S. aureus</i>	ufc/g	<1x10 <sup>2</sup>
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	ufc/g	<1x10 <sup>2</sup>
<i>E. coli</i>	ufc/g	<1x10 <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	ufc/g	<1x10 <sup>2</sup>
<i>Shigella</i> (*)	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g
<i>Salmonella</i> (*)	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g

(\*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.

### Información nutricional

	Valores medios por 100g
Valor energético	1435 kJ / 357 kcal
Grasas	26 g
Ácidos grasos saturados	9 g
Hidratos de carbono	< 0,5 g
de los cuales azúcares	< 0,5 g
Proteínas	27 g
Sal	4 g

### Características químicas

Tipo	Cantidad
Proteínas (mín) (1)	45%
Humedad (máx)	40%
Grasas (máx)	40%
Nitratos (ppm residual)	< 250
Nitritos (ppm residual)	< 100
pH	5 – 5,8
Aw (máx)	0,92

(1) Sobre sustancia seca



## JAMIBE02-8K



## Jamón de bellota 100% ibérico

### Características físicas

Observaciones	Características	Valor
Entero sin vacío	Peso neto	3,5 – 6,0 kg
Cortado a cuchillo (Loncheado)	Peso neto	0,100 – 0,05 kg

### Especificaciones microbiológicas del envase

Tipo de presentación	Microorganismo	Límite máximo
Entero sin vacío	No aplica	
	No aplica	
Cortado a cuchillo (loncheado)	Aerobios mesófilos	1-10 ufc/cm <sup>3</sup>
	Enterobacterias	0-1 ufc/cm <sup>3</sup>



### Alérgenos

Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	-	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo	-	
Pescados y productos a base de pescado	-	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	
Soja y productos a base de soja	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pecanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados	-	
Apio y productos derivados	-	
Mostaza y productos derivados	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresados como SO <sub>2</sub>	-	
Altramuces y productos a base de altramuces	-	
Moluscos y productos a base de moluscos	-	

+ Ingrediente presente en el producto como (en caso de respuesta + indicar A o B);

A. Por adición directa. Componente de alguna de las materias primas.

B. Contaminación cruzada. Ingrediente-aditivo-aroma presente en otro producto de fabricación con la misma línea de producción, comparte parte de los equipos/utensilios o espacios con otro producto que sí que lo contiene.

- El ingrediente no está siendo usado para la formulación y no está presente en los materiales usados.

### OGM

Producto libre de OGMs a ser declarados. *Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE nº 1829/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.*

## Jamón de bellota 100% ibérico

## Especificaciones

<b>Uso previsto y población diana</b>	Todos los consumidores en general, salvo mujeres en períodos de embarazo.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Se recomienda almacenar en lugar fresco y seco.
<b>Posibilidad de uso incorrecto</b>	Si no se respetan las condiciones de conservación, la vida útil del producto puede disminuir.
<b>Instrucciones de preparación y conservación para el consumidor</b>	No aplica para el producto entero. Se aconseja abrir el envase 10 minutos antes de consumir, para obtener todo el aroma y el sabor del producto ibérico, en el producto envasado después de ser cortado a mano en finas lonchas. Una vez abierto el envase, conservar refrigerado, protegiéndolo de la luz, durante un período máximo de 7 días desde su apertura.



## LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 2073/2005, del 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 890/2011, del 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio.
- Real Decreto 1245/2008, que modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, del 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Real Decreto 4/2014 del 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.
- Real Decreto 142/2002 del 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 1118/2007 del 24 de agosto, por el que se modifica el R.D. 142/2002 del 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos de distintos colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Recomendaciones del CENAN 1982.
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión y modificaciones posteriores. Reglamento 2015/647 de la Comisión del 24 de abril de 2015 sobre la utilización de determinados aditivos.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
- Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión del 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.
- Real Decreto 474/2014 del 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Real Decreto 126/2015 del 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.