

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0001 Rev.: 04 Fecha: Julio de 2025
	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO	Hoja 1 de 3

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA FABRICANTE		S. COOP. CHACINERA LA ALBERCANA C/ LAS ERAS S/N 37624 LA ALBERCA (SALAMANCA) TELEFONO (923) 415 185 REGISTRO SANITARIO: 10.01389/SA						
DENOMINACION		JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO						
DESCRIPCION		Es el producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos de raza ibérica con una pureza del 50%, 75% y 100%. Alimentados exclusivamente de bellotas y pastos de dehesas, sometido al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración, otorgándole unas características especiales.						
CATEGORIA COMERCIAL		Jamón.						
INGREDIENTES		Jamón de bellota ibérico, sal, dextrosa, azúcar, antioxidantes E-331iii y E-316 (4,00 %), y Conservador E-252 (10,00 %).						
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	ORGANOLEPTICAS	- Color: Rojo-rosáceo con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos. - Aspecto externo: Consistente, firme, típico. Forma ligeramente aplanada. - Aspecto al corte: Consistente, veteado, característico. - Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa grasa esta se hunde con facilidad. - Olor y sabor: Agradables, característicos.						
	FISICO-QUIMICAS	- pH: 5.5 - 6.8 - Actividad de agua: ≤0.9 - Nitrito sódico (E-250): < 250 ppm al final del proceso de curación. - Nitrato potásico (E-250): < 150 ppm cantidad máxima adicionada.						
	MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS	LÍMITES		MÉTODOS			
		Escherichia coli	< 5x10³u.f.c./g		AGAR TBX			
		Salmonella spp.	Ausencia/25g		IRIS SALMONELLA			
		Listeria monocytogenes (1)	100 u.f.c./g		COMPASS LISTERIA			
	(1) Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, no permite crecimiento de L. monocytogenes cuando el producto este en fábrica mientras que se permite un crecimiento inferior a 100 ufc/g durante la comercialización del producto hasta el final de su vida útil (final fecha de caducidad) y siempre que se cumpla alguna de las citadas premisas, por lo que el producto en cuestión tiene que tener: 1. Un pH inferior o igual 4,4 ó 2. Una actividad de agua inferior o igual a 0,92 ó 3. Simultáneamente, un pH inferior o igual a 5,0 y la actividad de agua inferior o igual a 0,94.							
	VALORES NUTRICIONALES (porción 100g)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
		358 Kcal 1.396 KJ	25.3 g	11.2 g	<0.1 g	<0.1 g	33.3 g	3.6 g

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0001 Rev.: 04 Fecha: Julio de 2025
	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO	Hoja 2 de 3

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO	- Conservación: Mantener en lugar fresco y seco. - Consumo: Mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. - Vida útil: Consumir preferentemente antes de 60 meses desde su elaboración. - Alérgenos: • Cereales que contengan gluten y productos derivados NO • Crustáceos y productos a base de crustáceos NO • Huevos y productos a base de huevo NO • Pescado y productos a base de pescado NO • Cacahuets y productos a base de cacahuets NO • Soja y productos a base de soja NO • Leche y sus derivados (incluida lactosa) NO • Frutos de cáscara y productos derivados NO • Apio y productos derivados NO • Mostaza y productos derivados NO • Granos de sésamo y productos a base de granaos de sésamo NO • Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como CO2 NO  sin gluten El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos.
ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y CONTROL LOGÍSTICO	- Etiquetado: Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Real Decreto 4/2014, productos acogidos a la Norma de Calidad del Ibérico - Presentación: Entero.



FICHA TÉCNICA

Ref.: ET-0001
Rev.: 04
Fecha: Julio de 2025

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

Hoja 3 de 3

LEGISLACIÓN

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.
- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- **REAL DECRETO 126/2015, de 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.
- **R.D. 4/2014 norma de calidad de carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico.**

ETIQUETA DE VENTA