

|                                                                                  |                              |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>         | Ref.: ET-0001<br>Rev.: 04<br>Fecha: Julio de 2025 |
|                                                                                  | <b>JAMÓN DE CEBO IBÉRICO</b> | Hoja 1 de 3                                       |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                  |                     |                  |           |     |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------|---------------------|------------------|-----------|-----|
| IDENTIFICACION DE LA EMPRESA FABRICANTE |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | S. COOP. CHACINERA LA ALBERCANA<br>C/ LAS ERAS S/N<br>37624 LA ALBERCA (SALAMANCA)<br>TELEFONO (923) 415 185<br>REGISTRO SANITARIO: 10.01389/SA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                  |                     |                  |           |     |
| DENOMINACION                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | JAMÓN DE CEBO 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 fundamentalmente con cereales y leguminosas, sometido al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración, otorgándole unas características especiales.                                                                                                               |        |                  |                     |                  |           |     |
| CATEGORIA COMERCIAL                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Jamón.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |                  |                     |                  |           |     |
| INGREDIENTES                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Jamón de cebo ibérico, sal, dextrosa, azúcar, antioxidantes E-331iii y E-316 (4,00 %), y Conservador E-252 (10,00 %).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |                  |                     |                  |           |     |
| CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO            | ORGANOLEPTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Color:</b> Rojo-rosáceo con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos.</li><li>- <b>Aspecto externo:</b> Consistente, firme, típico. Forma ligeramente aplanada.</li><li>- <b>Aspecto al corte:</b> Consistente, veteado, característico.</li><li>- <b>Textura:</b> Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa grasa esta se hunde con facilidad.</li><li>- <b>Olor y sabor:</b> Agradables, característicos.</li></ul> |        |                  |                     |                  |           |     |
|                                         | FISICO-QUIMICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>pH:</b> 5.5 - 6.8</li><li>- <b>Actividad de agua:</b> ≤0.9</li><li>- <b>Nitrito sódico</b> (E-250): &lt; 250 ppm al final del proceso de curación.</li><li>- <b>Nitrato potásico</b> (E-250): &lt; 150 ppm cantidad máxima adicionada.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                |        |                  |                     |                  |           |     |
|                                         | 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:<br>1. Un pH inferior o igual 4,4 ó<br>2. Una actividad de agua inferior o igual a 0,92 ó<br>3. Simultáneamente, un pH inferior o igual a 5,0 y la actividad de agua inferior o igual a 0,94. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                  |                     |                  |           |     |
|                                         | VALORES NUTRICIONALES<br><br>(porción 100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Valor Energético                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Grasas | Grasas Saturadas | Hidratos de Carbono | Azúcares         | Proteínas | Sal |
| 328 Kcal<br><br>1.366 KJ                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 22.4 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 11.4 g | <0.1 g           | <0.1 g              | 31.6 g           | 3.5 g     |     |

|                                                                                  |                              |                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>         | <b>Ref.: ET-0001</b><br><b>Rev.: 04</b><br><b>Fecha:</b> Julio de 2025 |
|                                                                                  | <b>JAMÓN DE CEBO IBÉRICO</b> | <b>Hoja 2 de 3</b>                                                     |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Conservación:</b> Mantener en lugar fresco y seco.</li> <li>- <b>Consumo:</b> Mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo.</li> <li>- <b>Vida útil:</b> Consumir preferentemente antes de 60 meses desde su elaboración.</li> <li>- <b>Alérgenos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereales que contengan gluten y productos derivados NO</li> <li>• Crustáceos y productos a base de crustáceos NO</li> <li>• Huevos y productos a base de huevo NO</li> <li>• Pescado y productos a base de pescado NO</li> <li>• Cacahuets y productos a base de cacahuets NO</li> <li>• Soja y productos a base de soja NO</li> <li>• Leche y sus derivados (incluida lactosa) NO</li> <li>• Frutos de cáscara y productos derivados NO</li> <li>• Apio y productos derivados NO</li> <li>• Mostaza y productos derivados NO</li> <li>• Granos de sésamo y productos a base de granaos de sésamo NO</li> <li>• Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como CO2 NO</li> </ul> </li> </ul> <div style="text-align: center;"> <br/> sin gluten </div> <p>El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos.</p> |
|                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Etiquetado:</b> 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</li> <li>- <b>Presentación:</b> Entero.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



# FICHA TÉCNICA

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

## JAMÓN DE CEBO 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