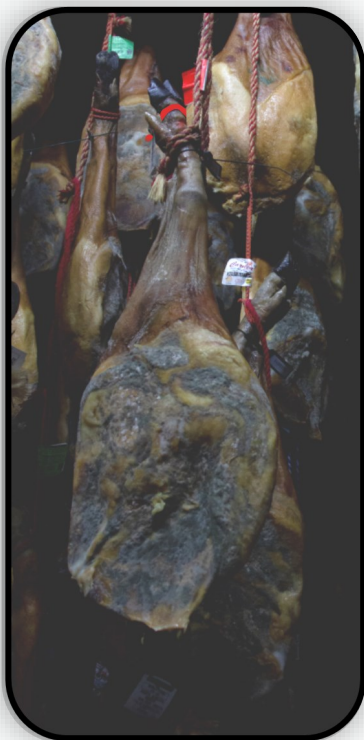


# marcelino

• IBÉRICOS •

## JAMÓN BELLOTA IBERICO 50-75-100% RAZA IBERICA



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pieza obtenida de las extremidades traseras de cerdos de raza ibérica de bellota alimentados principalmente de bellotas, pastos de las dehesas, cereales y piensos.

PORCENTAJE RACIAL: 50%, 75% o 100% raza ibérica.

INGREDIENTES: Jamón Ibérico, Sal, Azúcar, Conservadores (E-252, E-250), Antioxidantes (E-331iii, E-301)

### ELABORACIÓN:

Temperatura de salazón: 0 a 4°C

Temperatura de postsalado: 3-7°C

Tiempo en secado natural: 8-10 meses

Tiempo de salazón: 1 día/kg

Tiempo de postsalado: 60-90 días.

Tiempo en Bodega: 18-20 meses.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.):

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Valor energético        | 1.389Kj / 331 Kcal |
| Grasas                  | 24,08 gr.          |
| De las cuales saturadas | 7,98 gr.           |
| Hidratos de carbono     | <2,00gr.           |
| De los cuales azúcares  | <0,50 gr.          |
| Proteínas               | 28,51 gr.          |
| Sal                     | 4,52 gr.           |

\* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

ES  
10.027693/ZA  
C.E

RIERA SAN FERNANDO CONTRATAS Y EXPLOTACIONES S.L.  
AVDA. RUTA DE LA PLATA Nº26  
49700 CORRALES DEL VINO (ZAMORA)

IBERICOSMARCELINO@GMAIL.COM  
0034 980 560 111 / 0034 629 822 496



CP/NCI/007/20

### **COMPOSICIÓN CENTESIMAL:**

Jamón Ibérico

Sal 10% peso de la paleta

Nitrificante Salazones Cárnicas N° 7 A: 1,50 grs./Kg. Materia prima

NITRATOS: 180 mgrs./Kg.

NITRITOS: 45 mgrs./Kg.

### **MÉTODO DE CONSERVACIÓN:**

Conservar en lugar fresco y seco, alejado de luz solar directa. Antes de consumir mantener 10 minutos a temperatura ambiente. Una vez abierto, conservar en refrigeración.

Centro y loncheado: En refrigeración.

### **FECHA DE CADUCIDAD:**

Pieza entera: 24 meses manteniendo las condiciones de conservación.

Centro y loncheado: 12 meses desde la fecha de envasado.

### **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:**

No contiene alérgenos derivados de la SOJA y la LACTOSA. No contiene GLUTEN.

### **INSTRUCCIONES DE USO:**

Envasado al vacío: una vez abierto, se recomienda esperar unas horas para su consumo, para evitar un posible enmascaramiento de las características organolépticas por efecto del envasado.

### **CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:**

En vehículos en óptimas condiciones de higiene y temperatura, acorde al producto transportado.

### **PRESENTACIÓN:**

|                  |  |   |
|------------------|--|---|
| Formato de venta | - Pieza entera (entre 5 y 8 kg)<br>- Deshuesado (entre 3 y 6 kg)<br>- Loncheado: sobres de 100 gr. |   |
| Embalaje         | Pieza entera   | Enfundado en malla.   |
|                  | Deshuesado   | Envasado al vacío en plástico de uso alimentario.           |
|                  | Loncheado  | En sobre de plástico de uso alimentario, envasado al vacío. |

### **CARACTERÍSTICAS:**

|                  |   |
|------------------|---|
| Organolépticas   | - Color: Característico del rosa al rojo en la parte magra y aspecto brillante de la grasa (jugosa infiltración y veteado).<br>- Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.<br>- Olor: carne de sabor delicado, poco salado.<br>- Sabor: intenso, agradable y característico. |
| Físico- químicas | - pH: 5,97.<br>- Actividad de agua: 0,838   |

ES  
10.027693/ZA  
C.E

RIERA SAN FERNANDO CONTRATAS Y EXPLOTACIONES S.L.  
AVDA. RUTA DE LA PLATA N°26  
49700 CORRALES DEL VINO (ZAMORA)

IBERICOSMARCELINO@GMAIL.COM  
0034 980 560 111 / 0034 629 822 496



CP/NCI/007/20