



Jamón de Bellota 100% Ibérico Deshuesado

FECHA: 20/11/2019

Página 1 de 1

Jamón de Bellota 100% Ibérico Deshuesado

Producto curado elaborado con las extremidades posteriores del cerdo.

Materia prima

Cerdos 100% ibéricos de bellota según denominaciones de venta establecidas en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico

Características organolépticas

Color rojo intenso, grasa brillante, untuosa, muy vetada.

Olor característico, intenso y persistente.
Sabor suave, agradable y permanente.



VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO

Valor Energético	1509,04	kJ
	359,30	Kcal
Grasas	26,72	g
de las cuales Grasas saturadas	7,01	g
Hidratos de carbono	<0,1	g
de los cuales azúcares	<0,1	g
Proteínas	29,70	g
Sal	2,70	g

- Formato presentación: Deshuesado.
- Ingredientes: Jamón de bellota 100% ibérico (98%), sal común (2%), azúcar (<0,1%), conservador E-252, antioxidante E-301 y corrector de acidez E-331iii.
- Tratamiento aplicado: Recorte, perfilado, refrigerado, salado, postsalado, secado y maduración.
- Envases utilizados: Bolsa de polietileno apta para uso alimentario.
- Condiciones de almacenamiento y distribución: Conservar refrigerado ente 0º y 7º C.
- Instrucciones de uso: Consumo para la población en general salvo prescripción médica. Consumir a temperatura ambiente. Abrir una hora antes de su consumo.
- Vida útil: 1 año desde la fecha de deshuesado.
- Loteado: Consiste en una numeración de 6 dígitos (0XXXYY):
Primer dígito: siempre es 0.
XXX: nº del orden del día natural del deshuesado (1 al 365).
YY: dos últimos dígitos del año de elaboración
- Etiquetado: Pegatina colocada sobre la bolsa de plástico, en la que aparecen los datos identificativos de la empresa y la trazabilidad del producto.
- Tipo de venta: Venta directa a consumidor final.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Clostridium sulfito-reductores <100ufc/g
Listeria monocytogenes Ausencia en 25g
Salmonella spp. No detectado en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	RESIDUOS ANALIZADOS	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
pH	5,63	Nitrito	100mg/kg
aw	0,85	Nitrato	250 mg/kg



Acorn-Fed 100% Iberico Ham Deboned

DATE:
01/14/2022

Page 1 of 2

Acorn-fed 100% Iberico Ham Deboned

Cured product made with the hindlimbs of the pig

Raw material

From Acorn-fed 100% Iberico pigs. According to Royal Decree 4/2014, January 10th, on quality regulations for Iberico meat, ham, shoulder ham and loin.

Organoleptic features

Intense red color. Bright, unctuous and very marbled fat.
Characteristic, intense and persistent smell.
Mild, pleasant and permanent taste.



AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g

Energy value	1509,04	kJ
	359,3	Kcal
Fat	26,72	g
Of which saturated	7,01	g
Carbohydrates	<0,1	g
Of which sugar	<0,1	g
Protein	29,70	g
Salt	2,70	g

- Format: Deboned

- Ingredients: 100% Ibérico Bellota pork ham (98%), common salt (2%), sugar (<0,1%), preservative (E-252), Antioxidant E-301 and correcteur d'acidité E-331iii.

- Applied treatment: Trimming, profiling, refrigeration, salting, post-salting, drying, maturation and deboning processes.

- Packaging used: Polyethylene bag suitable for food use.

- Storage and distribution conditions:

Vaccum packed: Keep refrigerated (0° to 7°C)

- Use instructions: Can be generally consumed except in case of medical prescription. To consume to room temperature.

- Shelf life: 1 year from end of deboning process. (Date of issue)

- Batched: It consists of a 6-digit numbering (0XXXYY):

1st Digit: Always equal to 0

XXX: Number of the deboning natural day sequence (1-365)

YY: Last two digits of the manufacture year

- Labelling: Plastic seal or laminated paper that surrounds the leg and on it the identification data of the company and the traceability of the product appear.

- Sale: Sale in bulk or to other processing industries or direct sale to final consumer



TECHNICAL SHEET Nº 02

Rev. 0

Acorn-Fed 100% Iberico Ham Deboned

DATE:
01/14/2022

Page 2 of 2

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Clostridium sulphite-reductors <100ufc/g
Listeria monocytogenes Absent in 25 g
Salmonella spp. Absent in 25g

PHYSICOQUEMICAL FEATURES

PARAMETER	ACCEPTANCE LIMIT	RESIDUES ANALYZED	ACCEPTANCE LIMIT
pH	5,63	Nitrite	100 mg/kg
aw	0,85	Nitrate	250 mg/kg



Jambon de Bellota 100% Ibérique Désossé

DATE: 20/02/2023

Page 1 of 2

Jambon de Bellota 100% Ibérique Désossé

Produit salé fabriqué à partir des
pattes arrières du porc

Matière Première

Viande de porcs de Bellota 100%
Iberique. Selon la classification
établie par la norme de qualités,
RD 4/2014, publiée le 10 janvier.
Norme approuvée pour la
qualité de la viande, jambon,
épaule et lomo ibérique.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur rouge intense. Brillant,
onctueux et
graisse marbrée.
Odeur caractéristique, intense et
persistante.
Goût doux, agréable et
permanent.



VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100g

Valeur Énergétique:	1509,04	kJ
	359,3	Kcal
Lipides	26,72	g
Dont Saturés	7,01	g
Glucides	<0,1	g
Dont Sucres	<0,1	g
Protéines	29,70	g
Sel	2,70	g

- Format : Désossé

- Ingrédients: Jambon 100% ibérique de bellota (98%)
Sel ordinaire (2%), sucre (<0,1%), régulateur de l'acidité (E-331iii),
antioxydant (E-301) et conservateur (E-252).

- Traitement appliqué : Parage, profilage, réfrigération, salage, post-
salage, séchage, maturation et désossement.

- Emballage : Sac en polyéthylène adapté à un usage alimentaire.

- Conditions de conservation :

Emballé sous vide : Conserver au réfrigérateur (0° à 7°C)

- Mode d'emploi : Peut être consommé sans problème sauf indication médicale
contraire. A consommer à température ambiante.

- D.I.C. (Indiqué sur le produit) : 1 an à partir de la fin du processus de
désossement.

- Lot : Il se compose d'une numérotation à 6 chiffres (OXXXXYY):

1^{er} chiffre : Toujours égal à 0

XXX: Numéro de la séquence de jours naturels de désossage
(1-365)

YY: Deux derniers chiffres de l'année de fabrication

- Etiquetage : Joint en plastique ou papier laminé qui entoure la jambe sur
lequel apparaissent les données d'identification de l'entreprise et la traçabilité
du produit.

- Type de vente : Vente en gros aux autres industries de
transformation ou vente directe au consommateur final.

**Jambon de Bellota 100% Ibérique
Désossé****CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Clostridium sulphite-réducteurs <100ufc/g

Listeria monocytogenes Absent in 25 g

Salmonella spp. Absent in 25g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMÈTRE	LIMITE D'ACCEPTATION	RÉSIDUS ANALYSÉS	LIMITE D'ACCEPTATION
pH	5,63	Nitrite	100 mg/kg
aw	0,85	Nitrate	250 mg/kg