

## Jamón de Bellota 100% Ibérico Pieza entera

FECHA: 20/11/2019

Página 1 de 1

### Jamón de Bellota 100% Ibérico Pieza entera

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: Pieza entera.
- 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: Envoltorio de papel de uso alimentario y funda de algodón.
- Condiciones de almacenamiento y distribución: Mantener en lugar fresco y seco.
- Instrucciones de uso: Consumo para la población en general salvo prescripción médica. Consumir a temperatura ambiente.
- Vida útil: 1 año desde el final de su curación. (Fecha expedición)
- Loteado: Consiste en una numeración de 6 dígitos (XXYYZZ):  
XX: siempre es 0.  
YY: corresponden al año de sacrificio de la partida.  
ZZ: corresponden al nº de orden de la matanza.
- Etiquetado: Precinto de plástico o papel plastificado que rodea la pata y en ella aparecen los datos identificativos de la empresa y la trazabilidad del producto.
- Tipo de venta: venta a granel a otras industrias de transformación o 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	100 mg/kg
aw	0,85	Nitrato	250 mg/kg



# Acorn-Fed 100% Iberico Ham Whole Piece

DATE:  
01/14/2022

Page 1 of 2

## Acorn-fed 100% Iberico Ham Whole Piece

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
	359,30	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:** Whole Piece

**- 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 and maturation processes.

**- Packaging used:** Paper wrapper for food use and cotton cover

**- Storage and distribution conditions:**

Dry and cool storage areas, protected from direct light.  
For legs stored over 2 weeks, please remove cotton sheath.

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

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

**- Batched:** It consists of a 6-digit numbering (XXYYZZ):

XX: Always equal to 0

YY: Correspond to the year of slaughter of the consignment

ZZ: Correspond to the slaughter order number

**- 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 01

Rev. 0

**Acorn-Fed 100% Iberico Ham  
Whole Piece**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 Pièce Entière

DATE: 20/02/2023

Page 1 de 2

## Jambon de Bellota 100% Ibérique Pièce Entière

Produit salé fabriqué à partir des  
pattes arrières du porc

### Matière Première

Viande de porcs de Bellota 100%  
Ibérique. 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
	359,30	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:** Pièce Entière

- **Ingredients:** 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 et maturation.

- **Emballage :** Emballage en papier à usage alimentaire et housse en coton.

### Conditions de conservation :

Stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe.  
Si la conservation est supérieure à un mois, retirer la housse en coton.

- **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 maturation.

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

XX: Toujours égal à 0

YY: Correspondant à l'année d'abattage du lot

ZZ: Correspondant au numéro d'ordre d'abattage

- **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  
Pièce Entière****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