



# Jamón de Bellota 100% Ibérico Loncheado

FECHA: 20/11/2019

Página 1 de 1

## Jamón de Bellota 100% Ibérico Loncheado

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 veteadada.  
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: Producto loncheado.

- 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, maduración y loncheado.

- Envases utilizados: Bolsa de polietileno apta para uso alimentario.

- Condiciones de almacenamiento y distribución: Refrigeración a temperatura  $\leq 7^{\circ}\text{C}$ . Distribución en vehículos refrigerados a una  $T^{\circ} \leq 7^{\circ}\text{C}$ .

- Instrucciones de uso: consumo para la población en general salvo prescripción médica. Una vez abierto, consumir en 24h.

- Vida útil: 1 año desde la fecha de loncheado.

- Loteado: Consiste en una numeración de 6 dígitos (OXXXYY):

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 Sliced

DATE:  
01/14/2022

Page 1 of 2

## Acorn-fed 100% Iberico Ham Sliced

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 fat, unctuous, very marbled.  
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:** Sliced

- **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 slicing processes.

- **Packaging used:** Polyethylene bag suitable for food use.

- **Storage and distribution conditions:**

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

- **Use instructions:** Can be generally consumed except in case of medical prescription. Once opened, consume within 24 hours.

- **Shelf life:** 1 year from end of slicing process.

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

1<sup>st</sup> 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:** Direct sale to final consumer



TECHNICAL SHEET Nº 03

Rev. 0

# Acorn-Fed 100% Iberico Ham Sliced

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

**JAMBON DE BELLOTA 100%  
IBÉRIQUE Coupé à la main**

DATE: 20/02/2023

Page 1 of 2

**Jambon de Bellota 100%  
Ibérique Coupé à la  
main**

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 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:** Coupé à la main

**- 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 et maturation et découpé en tranches.

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

**-Conditions de conservation :**

Emballé sous-vide : conserver au réfrigérateur : entre 0 à 7°C.

**- Instructions d'utilisation :** Peut être consommé sans problème  
sauf indication médicale contraire. Une fois ouvert, consommer  
dans les 24 heures.

**- Durée de vie :** 1 an à compter de la fin du processus de tranchage.

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

1<sup>er</sup> 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

**- Étiquetage :** 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 directe au consommateur final.

**JAMBON DE BELLOTA 100%  
IBÉRIQUE Coupé à la main**

DATE: 20/02/2023

Page 2 of 2

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Clostridium sulphite-reductors &lt;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