

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV.	FECHA	PAGINA
		11	29.01.18	1/2

1.-Producto elaborado: Jamón Cebo campo ibérico Deshuesado.

2.-Denominación de venta:

La denominación de venta del producto va obligatoriamente compuesto de tres designaciones, indicándose el nombre del producto (jamón), la alimentación (cebo campo) y la designación según el tipo racial (100% ibérico y % raza ibérica).

3.-Marcas comerciales empleadas: "Gran Reserva" "Tartessos"

4.-Clasificación producto según legislación (R.D. 474/2014): Derivado cárnico curado-madurado

5.-Composición cualitativa: Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), conservador (E-252, E250) y antioxidantes (E-301).

6.-Proceso de elaboración: Mantenimiento de los jamones en refrigeración entre 0° y 4°C, perfilado de las piezas en forma de V (T³<12°C), clasificación de las piezas (T³<12°C), frotación superficial con sales nitrificantes, salado de las piezas (T³:0°/3°C/ 1d/kg), lavado con agua potable (CRL:0,2-1ppm), secadero de postsalado(T³3/12°C-t³:45-60d), secadero natural (T³6-34°C t³:4-16meses), aplicación de manteca, secadero natural (bodega) (t³:10-18meses), inmersión en aceite y manteca. Proceso de acondicionamiento de la pieza y deshuesado. Envasado al vacío y etiquetado. Conservación en cámara refrigerada (T³<7°C) hasta su expedición y transporte.

Tiempos mínimos de curación: < 7 Kgs: 600 días. ≥ 7 Kgs: 730 días.

Pesos mínimos por pieza curada:

-100% Ibérico ≥ 5,75 kgrs.

-Ibérico ≥ 7 Kgs

7.-Controles microbiológicos y físico-químicos:

PARÁMETRO	LÍMITE MÁXIMO
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 gramos
Salmonella	Ausencia / 25 gramos
pH/Aw	pH ≤ 4,4 o aw ≤ 0,92, productos con pH ≤ 5,0 y aw ≤ 0,94,

Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.

8.-Alérgenos.

Nombre	Contiene	Trazas(Posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO
	Centeno	NO
	Cebada	NO
	Avena	NO
	Kamut	NO
	Productos derivados	NO
Crustáceos y productos a Base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a Base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a Base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a Base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a Base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	Almendras	NO
	Avellanas	NO
	Nueces	NO
	Anacardos	NO
	Pacanas	NO
	Castañas	NO
	Pistachos	NO
	Productos derivados	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a Base de granos de sésamo	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	NO	NO

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV.	FECHA	PAGINA
		11	29.01.18	1/2

9.-Etiquetado:

En jamón deshuesado envasado al vacío lleva precinto y vitola de la pieza además de la etiqueta exterior al envase con todos los datos del producto (Razón social, lote, fecha de consumo preferente, ingredientes, denominación del producto, fecha de consumo preferente, etc).

10.-Forma de presentación (envasado y embalaje):

- Deshuesado:

- En medias piezas o enteras deshuesada y envasada en bolsa al vacío.
- En trozos (tercios de la pieza).
- En cajas de dos piezas.

11.-Uso previsto por parte del usuario final.

Directamente, sin someterse a ningún tipo de tratamiento culinario.

12.-Población al que va dirigido.

A toda la población sin excepción.

13.-Condiciones de almacenamiento.

Se deberá mantener a temperatura de refrigeración entre 0° y 7°C.

14.-Consejos al cliente.

Se aconseja dejar a temperatura ambiente antes de su consumo.

15.-Condiciones de transporte.

En vehículo isotermo frigorífico.

16.-Loteado y fecha de consumo preferente:

Asignación del lote en:

Lote: XX-MM-SS-ZZ

Lote: 12XX-YY-Z

a.- Matanzas propias:

Siendo: XX-Dos últimos dígitos del Año de sacrificio.
MM-Código matadero de sacrificio.SS- Semana del año de sacrificio que han sido sacrificados.
ZZ-Número de orden dentro de cada semana comenzando por el número 0 al 4.

b.- En piezas adquiridas refrigeradas o congeladas.

Siendo:
12: Año de salazón del jamón.
XX: Código interno asignado al proveedor.
YY: Semana del año que entraron en salazón.
Z: Orden correlativo de compra por año al proveedor.

c.-En piezas adquiridas a media curación:

Lote: JB-XX-12Y-13

Siendo:

JB- El código asignado por la calidad del Jamón: JI-Jamón Ibérico, JB: Jamón Bellota, JS: Jamón Selección.
XX: Código interno asignado por la empresa a cada proveedor.
12: Dos últimos dígitos del año que entraron en salazón.
Y: Número correlativo de compra al año a cada proveedor.
13: Año de adquisición o compra de la pieza por ésta empresa.

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV.	FECHA	PAGINA
		11	29.01.18	1/2

El jamón es un producto estable debido a la reducción de su contenido acuoso y bajada del pH, alcanzando valores que oscilan entre estos valores ($pH \leq 4,4$ o $aw \leq 0,92$, productos con $pH \leq 5,0$ y $aw \leq 0,94$) en el proceso de fabricación y que los caracteriza como **Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes**. El tiempo medio en el cual el jamón está en condiciones adecuadas para ser consumido lo hemos estipulado en 600 días (jamones < 7 Kgs) y 730 días (jamones > 7 Kgs) La fecha de consumo preferente será de un año a partir de la fecha de envasado.

17.- Valores nutricionales:

VALOR ENERGÉTICO	por cada 100 gramos
KJ:	1261
Kcal.:	303
INFORMACION NUTRICIONAL:	gramos por cada 100 gramos
Grasas Totales:	19.2
de las cuales saturadas:	7.81
Hidratos de Carbono:	0.1
de los cuales azúcares:	0.0
Proteína:	32.3
Sal:	3.85

□

Aprobada por:	Fecha revisión:	Firma y sello empresa:
Eulogio José Castaño Quintero	29-01-2018	