

## ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.
2. PRESENTACIÓN COMERCIAL.
3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA.
4. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS.
5. ALERGENOS.
6. OGM's.
7. VIDA ÚTIL Y CADUCIDAD.
8. INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS.
9. ETIQUETADO.
10. REFERENCIAS.

### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Extremidad posterior con pata y hueso, procedente de cerdos 100% ibéricos certificados con alimentación Bellota, sometida a procesos de perfilado, salazón, curación y maduración.

### 2. PRESENTACIÓN COMERCIAL.

- Pieza enfundada en malla y en caja de cartón.
- Pieza envasada al vacío y en caja de cartón.
- Piezas deshuesada, envasada al vacío y en caja de cartón.

### 3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

- Energía: 1516 KJ/100g
- Humedad: 33.2 g/100g
- Proteína bruta: 34.9 g/100g
- Grasa bruta: 24.7 g/100 g
- Cenizas: 6.7 g/100g
- Energía: 364 Kcal/100g
- Hidratos de carbono: 0.5 g/100g
- Ac. Grasos saturados: 7.96 g/100g
- Azúcares totales: <0.5 g/100 g
- Sal (a partir del sodio): 5.17 g/100 g
- Sodio: 2.07 g/100 g

Ref: P.74.01

1 Todas las piezas llevan incorporadas una tomiza que está o no en contacto con el producto en función del envase primario REFERENCIAS FICHAS TÉCNICAS: TOMIZA SISAL ALGODON

#### 4. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS.

Producto curado con una Aw de 0,8 y con concentraciones de sal y conservadores (E-250 y E-252) que permiten mantener en el producto una óptima calidad microbiológica y adquirir durante su curación las características propias del Jamón Ibérico curado:

- Color y aspecto al corte: Rojo púrpura con grasa infiltrada en la masa muscular.
- Sabor y aroma: Sabor delicado, poco salado con un aroma agradable y característico.
- Textura: Poco fibrosa.
- Grasa: Brillante con coloración blanco-amarillenta, con ausencia de sabores rancios o anómalos.

#### 5. ALERGENOS:

TIPO DE ALERGENO	INCORPORADOS COMO INGREDIENTE		Forma de presencia alérgeno. Ejs. lecitina, caseína, etc.	Ingrediente/ Coadyuvante/ Soporte	Contaminación Cruzada	
	SI	NO			Presencia en línea producción	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus variedades híbridas.		X	NO	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	NO	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		X	NO	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado		X	NO	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	NO	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja		X	NO	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	NO	NO	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: Almendras, avellanas, anacardos, nueces, pacanas, castañas de Paraná, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia.		X	NO	NO	NO	NO
Apio y productos derivados		X	NO	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados		X	NO	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	NO	NO	NO	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores (SO <sub>2</sub> ) a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en el producto final.		X	NO	NO	NO	NO

Ref: P.74.01

1 Todas las piezas llevan incorporadas una tomiza que está o no en contacto con el producto en función del envase primario

TIPO DE ALERGENO	INCORPORADOS COMO INGREDIENTE		Forma de presencia alérgeno. Ejs. lecitina, caseína, etc.	Ingrediente/ Coadyuvante/ Soporte	Contaminación Cruzada	
	SI	NO			Presencia en línea producción	Presencia en fábrica
Altramuces y sus derivados		X	NO	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		X	NO	NO	NO	NO

## 6. OGM's

OGM's	SI	NO	SI	NO
	Cumplimiento de normativa sobre etiquetado de productos OGM's Adjuntar posicionamiento o política de OGM's en la empresa			X

## 7. VIDA UTIL Y CADUCIDAD.

La vida útil del Jamón Bellota 100 % Ibérico se determina en función de sus características físico-químicas:

- Característica físico-química intrínseca: pH: 5.5-6 y Aw< 0.92.
- Característica físico-química extrínseca: envase a vacío.

Teniendo en cuenta que el producto presenta valores de Aw inferiores a 0.92, que está envasado al vacío y aplicando la legislación alimentaria, se puede determinar que estas características impiden el crecimiento de patógenos en el producto, garantizándose así la vida útil del producto

En base a la experiencia en el sector y a la evaluación de la vida útil del producto, Lisardo Castro Martín S.L, aplica al Jamón Bellota 100 % Ibérico un consumo preferente de 365 días, desde el momento de su expedición.

## 8. INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS.

En el caso de que el producto esté presentado en envase a vacío, se recomienda sacar al producto del envase y mantenerlo a Tª ambiente durante 24 horas en lugar fresco y seco para que recupere sus características organolépticas.

## 9. ETIQUETADO.

Ref: P.74.01

1 Todas las piezas llevan incorporadas una tomiza que está o no en contacto con el producto en función del envase primario

REFERENCIAS FICHAS TÉCNICAS: TOMIZA SISAL ALGODON

JAMÓN  
DE BELLOTA  
100% IBÉRICO

**Ingredientes:**

Jamón de cerdo ibérico, sal y conservadores (Nitrato sódico E-250 y Nitrito sódico E-252).

**Valores nutricionales por 100g :**

Energía	1516 Kj / 364 Kcal
Grasas	24,7 g
de las cuales saturadas	7,96 g
Hidratos de carbono	0,5 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	34,9 g
Sal	5,17 g

Consumir preferentemente  
Lote

LISARDO CASTRO MARTÍN S.L.

Pol. Ind. Agroal. Sierra de Herreros, Parc. 21-23  
37770 Guijuelo (Salamanca) ESPAÑA  
Tel. 923 15 81 40  
Mail. info@lisardocastro.com

[www.lisardocastro.com](http://www.lisardocastro.com)



Ref: P.74.01

1 Todas las piezas llevan incorporadas una tomiza que está o no en contacto con el producto en función del envase primario REFERENCIAS FICHAS TÉCNICAS: TOMIZA SISAL ALGODON

## 10. REFERENCIAS.

- **Real Decreto 1129/2011 de la Comisión del 11 de noviembre de 2011**, por el que se aprueba el anexo II del **Reglamento nº 1333/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista positiva de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011**, sobre la información alimenticia facilitada al consumidor y por el que se modifican los reglamentos 1924/2006 y 1925/2006. **Y posteriores modificaciones**
- **ITC/2590/2010**, de 30 de septiembre de 2010, por que se modifican los anejos y apéndices del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a Tª regulada.
- **Reglamento de uso de la marca de garantía Tierra de sabor (29 de diciembre de 2009).**
- **Real Decreto 4/2014, de 10 de enero**, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta ibérica y caña de lomo ibéricos elaborados en España.
- **Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007**, que modifica el **Reglamento (CE) nº 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio**, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Real Decreto 474/2014, de 13 de junio**, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Ref: P.74.01

1 Todas las piezas llevan incorporadas una tomiza que está o no en contacto con el producto en función del envase primario

REFERENCIAS FICHAS TÉCNICAS: TOMIZA SISAL ALGODON