



Almacenes Benito García, S.A.
Ctra. Arahál-El Coronil, Km. 1,5
Arahál 41600 (Sevilla)

ESPAÑA - 10/2498/SE - C.E.

Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 18/10/2017 - Rev: 3
Jamon iberico de cebo.doc

Denominación del producto:

Jamón Ibérico de Cebo

Descripción:

Producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedentes de cerdos certificados según RD 1073/2001 como ibéricos de cebo, sometidos a un proceso de salazón, secado y madurado, con un tiempo mínimo de elaboración de setecientos treinta días.

Producto CERTIFICADO por CERTIFICALIDAD, S.L. de conformidad con el Real Decreto 04/2014.

Ingredientes:

Jamón de cerdo ibérico de cebo (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-33iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%).

Propiedades Nutricionales:

Valores por cada 100g de producto

Valor energético	KJ: 1268 Kcal: 303	
Grasas	19,2	g
De las cuales:		
Ácidos grasos saturados	7,81	g
Hidratos de carbono	0,1	g
De los cuales:		
Azúcares	0	g
Fibra alimentaria.	0	g
Proteínas	32,3	g
Sal	4,8	g

Características:

Organolépticas:

Color	Típico a jamón ibérico curado. Con veta de grasa blanca-nacarada
Aroma	Agradable y característico
Sabor	Carne curada poco salada
Textura	Homogénea

Físico-Químicas:

pH	< 5.8
Aw	0.90



Almacenes Benito García, S.A.
Ctra. Arahal-El Coronil, Km. 1,5
Arahal 41600 (Sevilla)

ESPAÑA - 10/2498/SE - C.E.

Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 18/10/2017 - Rev: 3
Jamon iberico de cebo.doc

Microbiológicas:

Escherichia coli	1 x 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Listeria Monocytogenes	Ausencia / 25 g

Caracterización según Reglamento CE 2073/2005.

Alimento listo para el consumo

Etiquetado:

El etiquetado está compuesto por una vitola de material plástico que rodea la pata, en la cual se reseñan los datos de identificación de la industria, marcado sanitario, nombre comercial, número de lote, fecha de consumo preferente, denominación del producto, lista de ingredientes y la tabla de propiedades nutricionales.

Alérgenos:

No contiene ningún ingrediente, de los especificados en el ANEXO II del Reglamento 1169/2011, que pueda causar alergias o intolerancia.

Presentación:

Presentado en bolsas de plástico o embalado en cajas de cuatro piezas o en un box. La presentación podrá ser requerida por el cliente.