



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  
Jamón ibérico de bellota premium.doc

**Denominación del producto:**

## **Jamón Ibérico de Bellota Premium**

**Descripción:**

Producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedentes de cerdos certificados según RD 1073/2001 como ibéricos de bellota, 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 alimentado con bellotas (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%).

**Propiedades Nutricionales:**

Valores por cada 100g de producto

|                            |                       |   |
|----------------------------|-----------------------|---|
| <b>Valor energético</b>    | KJ: 1670<br>Kcal: 397 |   |
| <b>Grasas</b>              | 30,0                  | g |
| De las cuales:             |                       |   |
| Ácidos grasos saturados    | 5,0                   | g |
| <b>Hidratos de carbono</b> | 0,1                   | g |
| De los cuales:             |                       |   |
| Azúcares                   | 0                     | g |
| <b>Fibra alimentaria.</b>  | 0                     | g |
| <b>Proteínas</b>           | 31,0                  | g |
| <b>Sal</b>                 | 3,4                   | g |

**Características:**

Organolépticas:

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

Físico-Químicas:

|           |       |
|-----------|-------|
| <b>pH</b> | < 5.8 |
| <b>Aw</b> | 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 bellota premium.doc

**Microbiológicas:**

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Escherichia coli       | 1 x 10 <sup>2</sup> 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 individualmente en una caja exclusiva.