


	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REV.02 11008 FECHA: 30/04/22
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: JAMON DE BELLOTA 100% IBÉRICO ALTANZA JABUGO DOP "SUMMUN"		
RAZA IBÉRICA: 100%	ALIMENTACIÓN: Bellota	PRECINTO: Negro
CERTIFICADO DOP JABUGO Certificado por AICA nº 04/21/17 Piza perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Jabugo (DOP) de conformidad con el Reglamento (UE) 1151/2012. <div style="text-align: right;">  </div>		
CERTIFICADO IBÉRICO Certificado por: ICC nº IB-314/29		
RAZÓN SOCIAL: ALTANZA JABUGO, S.L. Carretera del Repilado, kilometro 1, 21290 Jabugo, Huelva.		
REGISTRO SANITARIO: 10.08702/H		
INGREDIENTES: Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de acidez (E 331iii), conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301).		
CANTIDAD NETA: Peso Variable: Entre 6.5 - 7.5 kg		
VIDA UTIL: Fecha de consumo preferente: 365 Días		
CURACIÓN > 765 Días		



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV.02 11008
FECHA: 30/04/22

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Conservación: En lugar fresco y seco.

USO PREVISTO. INSTRUCCIONES DE USO. MODO DE EMPLEO:

Pelar, cortar. Producto listo para el consumo.

DESTINO DEL PRODUCTO. USO ESPERADO

Consumidor final, Horeca, Distribuidoras. Para todos los públicos. No hay restricciones por ingredientes alérgenos.

VALOR NUTRICIONAL MEDIO POR 100g:

Valor energético:	1394 kJ	335Kcal
Grasas:	22,2	g
de las cuales saturadas:	6,53	g
Hidratos de carbono:	0,5	g
de los cuales azúcares:	0,0	g
Proteínas	33,2	g
Fibra alimentaria:	0	g
Sal:	4,82	g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Alargada, estilizada, perfilada mediante el tradicional corte serrano en "V" conservando la pezuña. Aspecto exterior típico y limpio, destacando la coloración de su flora micótica: Blanca o gris-azulada oscura.

Color: Color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte, con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.

Consistencia: Consistencia firme en las masas musculares y levemente untuosa y depresible en las zonas del tejido adiposo. Textura poco fibrosa y de alta friabilidad.

Sabor: Carne de sabor delicado, dulce o poco salado. Aroma agradable y característico.

Grasa: untuosa y consistente, brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de grato sabor. Su consistencia depende del porcentaje de alimentación con bellota.

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS: Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por Reglamento (CE) nº 1441/2007.

E. coli:	< 5 x 10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes:	< 1 x 10 ² ufc/g
Salmonella spp:	Ausencia en 25 g



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV.02 11008
FECHA: 30/04/22

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS O INTOLERANCIAS:

Según Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011

	SI	NO
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos derivados de huevos		X
Pescados y productos a base de pescados		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos derivados de soja		X
Leche y sus derivados ,incluida la lactosa		X
Frutos de cáscara, es decir almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de Macadamia, nueces de Australia y productos derivados		X
Apio y sus derivados		X
Mostaza y sus derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO2		X
Altramuces y derivado		X
Moluscos (gasterópodos, bivalvos, cefalópodos)		X

PUEDE CONTENER TRAZAS DE: No contiene trazas

DECLARACIÓN DE OGM's:

El producto no contiene ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente; en consecuencia, no necesita ser etiquetado según los criterios establecidos en los Reglamentos CE 1829/2003 (22 septiembre 2003) y CE 1830/2003 (22 septiembre 2003).

RADIACIÓN:

El producto no contiene ningún ingrediente tratado con radiación ionizante y no ha sido sometido a irradiación durante el proceso de fabricación.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV.02 11008
FECHA: 30/04/22

NORMATIVA DE REFERENCIA:

Reglamento 852/2004, de 29 de Mayo de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (aplicable en función del Reglamento 1333/2008)

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.

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) No 37/2010 DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra-autonómico.

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2017/385 DE LA COMISIÓN de 2 de marzo de 2017 por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Jamón de Huelva (DOP)]

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.o 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

TRAZABILIDAD

Se identifica con un precinto y una vitola en los que aparece la añada, su designación de calidad y sus códigos identificativos, dependiendo de la calidad, además de la etiqueta de la bodega comercializadora.



**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO**

REV.02 11008
FECHA: 30/04/22

DATOS LOGISTICOS

Gramaje	Código	EAN unidad	EAN caja	Un x caja	Cajas x palet
Variable	11008	8435037110081		4	12

ELABORADO POR:	Departamento de calidad
FECHA DE REVISIÓN:	30/04/2022
APROBADO POR:	Antonio Mesa
FECHA:	30/04/2022
REV:	02