



La calidad
que mereces

FICHA TÉCNICA DE JAMÓN REDONDO `V` BODEGA

JAMÓN REDONDO `V` BODEGA



Referencia	Peso	Unidades
00228500	6-7 Kg aprox.	1
00225801	7-8.5 Kg aprox.	1
00228502	5-6 Kg aprox.	1

Conservar en un lugar fresco
y seco



1. Datos de la empresa

Razón Social	La Abuela Julia, S.L.	
Dirección	Calle Troya nº 36, 45190 Nambroca	
Teléfono y Fax	Telf.925 36 63 65 / fax 925 36 63 92	
Nº R.G.S.E.A.A.	10.07395/TO	
Persona de contacto	Beatriz de la Cuadra	bcmartin@laabuelajulia.com
Responsable calidad	Luis Martin	lmgarcia@laabuelajulia.com

2. Características del producto

Denominación	Jamón redondo con pata `V` bodega	Centro de jamón `V` bodega	
Descripción del producto	Producto cárnico elaborado mediante salazón en seco, con posterior desecación y maduración de la extremidad posterior del cerdo, que contenga todos los músculos, tejido adiposo de infiltración e intra-muscular, vasos y nervios, así como una porción variable de la piel y tejido adiposo de revestimiento.		
Presentación	Unidad individual		
Uds. por envase	1		
Peso neto	6-7 Kg	7-8.5 Kg	5.6 Kg
Peso unidad individual	6-7 Kg	7-8.5 Kg	5-6 Kg

3. Ingredientes

Ingredientes	Pernil de cerdo, conservantes (E-252 y E-250), dextrosa y antioxidante (E-301).
--------------	---



La calidad
que mereces

FICHA TÉCNICA DE JAMÓN REDONDO `V`BODEGA

4. Alérgenos

Según reglamentación CE en vigor	Como ingrediente	En el mismo área de producción	En planta
Cereales que contengan gluten y productos derivados(1)	-	-	-
Gluten < 20 mg/kg	-	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-	-	-
Huevos y productos a base de huevo.	-	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-	-	-
Soja y productos a base de soja.	-	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados (2)	-	-	-
Apio y productos derivados.	-	-	-
Mostaza y productos derivados.	-	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/ litro (expresado como SO ₂ .)	-	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-	-	-

(1) Trigo (como espelta o trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados

(2) Almendras (*amygdalus communis l.*), avellanas (*corylus avellana*), nueces (*juglans regia*), anacardos (*anacardium occidentale*), pacanas [*carya illinoensis (wangenh) k. Koch*], castañas de pará (*bertholletia excelsa*), pistachos (*pistacia vera*), macadamias o nueces de australia (*macadamia ternifolia*) y productos derivados.

5. Organismo genéticamente modificado

OGM No contiene

6. Condiciones del producto

Vida útil del producto	365 días desde la fecha de fabricación
Loteado	Lote proveedor.
Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco
Modo de uso	Se trata de un producto tradicional que no requiere especificaciones de uso, pero recomendamos que se encuentre a temperatura ambiente para poder apreciar sus características organolépticas.
Consumidores de destino	Toda la población a excepción de aquellas personas alérgicas o intolerantes a los alérgenos especificados en esta ficha técnica y etiquetado; y a aquellas personas que por motivos religiosos o de cualquier índole no puedan consumir carne de cerdo.
Uso esperado	Consumo directo.



FICHA TÉCNICA DE JAMÓN REDONDO `V`BODEGA

7. Información nutricional

La información nutricional detallada en la tabla siguiente, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Valores medios en 100 g

Valor Energético	1145.59 kJ 273.62 Kcal
Grasas	14.90 g
<i>de las cuales Saturadas</i>	5.30 g
Hidratos de Carbono	0.58 g
<i>de los cuales Azúcares</i>	0.01 g
Proteínas	34.30 g
Sal	4.44 g

8. Características del producto

Características microbiológicas

Salmonella spp.	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

Características Físico-Químicas

Nitrito sódico (E-250)	<250 mg/kg
Nitrato potásico (E-252)	<250 mg/kg

Características Organolépticas

Color	Color característico del rosa al rojo púrpura en parte magra, y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.
Olor	Aroma agradable y característicos. Sabor suave, delicado, poco salado.
Aspecto	Presenta una conformación uniforme y homogénea.
Textura	Consistente, masa totalmente ligada y compacta.

9. Descripción del proceso de fabricación

- Selección de piezas
- Salado
- Post-salado y reposo en frío (secaderos)
- Maduración en secadero (12-15 semanas, según tamaño de las piezas)
- Etiquetado
- Distribución






FICHA TÉCNICA DE JAMÓN REDONDO `V`BODEGA

10. Método de transporte y distribución

El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permitan mantener una temperatura en los productos entre 0 C y 4° C.

11. Requisitos legales

- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones.
- Reglamento 1441/2007 que modifica el Reglamento 2073/2005.
- Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos.
- Reglamento 2015/647 por el que se modifica corrigen los anexos II y III del Reglamento 1333/2008.

Elaborado	Revisado	Aprobado	Edición	Fecha	Modificaciones
			1	19.03.2018	Edición inicial
T. Calidad	R. Calidad	Adj. gerencia			

CONFORME EL CLIENTE

En caso de no devolver las especificaciones firmadas en el plazo de una semana se entienden que se aceptan las condiciones fijadas