



FICHA TÉCNICA JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO D.O LOS PEDROCHES

Rev: 5
Fecha:01/07/2016

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Denominación comercial	Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O. Los Pedroches
Denominación	Pieza osteomuscular que conforma la extremidad pelviana del cerdo sometido a proceso de salazón y curado.
Clasificación del producto	Producto curado
Tratamiento tecnológico	Salazón y curado. Maduración en bodega
Ingredientes	Jamón de bellota 100% ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331) y conservadores (E-250, E-252)

ALÉRGENOS

Ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias	Libre de alérgenos
--	--------------------

MODO DE EMPLEO

No necesita tratamiento culinario alguno.

PRESENTACIÓN

Piezas enteras	Sin envasar y embaladas en cajas de cartón apto para la industria alimentaria, de capacidad para 1, 2 y 4 piezas/caja. Las etiquetas o vitolas en jamones se sitúan en la propia pieza, a nivel del extremo distal del miembro pelviano. Además, se identifican individualmente con un precinto en el que aparece un número relacionado con el lote de sacrificio.
Loncheado	Envasados al vacío en bolsas de plástico transparentes sobreimpresas con la imagen corporativa de IBESA. Son aptas para uso en industria alimentaria, en formato de 100 y 200 gr de peso por bolsa. Envasados al vacío en bolsas de plástico transparente e introducidas en un sobre de cartón sobreimpreso con la imagen corporativa de IBESA que le da más impresión de artículo de lujo. Son aptas para uso en la industria alimentaria en formato de 100 y 200 gr de peso por bolsa.

Etiquetado	Tipo de producto	Ingredientes	Teléfono
	Marca sanitaria	Lote	e-mail/página web
	Marca comercial	Domicilio social	Condiciones de conservación y recomendaciones
	Consumo preferente	Peso neto (kg)	Nº Identificativo D.O
	Información nutricional media por 100 g		
	Valor energético	352 kcal/ 1358 kj	
	Grasas totales	20 g	
	de las cuales saturadas	7 g	
	Hidratos de carbono	0 g	
	de los cuales azúcares	0 g	
Proteínas	35 g		
Sal	5 g		



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Piezas enteras: Salas de temperatura media y constante, de humedad relativa baja, de baja intensidad lumínica.
Piezas deshuesadas envasadas al vacío: refrigerar a temperatura <7° C.
Loncheados envasados al vacío: refrigerar a temperatura <7° C.

VIDA ÚTIL

Piezas enteras y deshuesas: una vez curado la vida útil es de aproximadamente un año.
Loncheados envasados al vacío: en perfectas condiciones de almacenamiento y sin abrir los envases, seis meses.

TRANSPORTE

Distribución en vehículos isotermos

