



Ibéricos Benito, S.L.

Ctra. Arahal-El Coronil, Km. 1,5
Arahal 41600 (Sevilla)



Mantenga esta hoja
siempre actualizada

Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 20/03/2023 - Rev: 2

Jamón y Paleta Ibérica Deshuesada

Descripción: Productos elaborados con la extremidad posterior o pernil (Jamón) o extremidad anterior (Paleta), procedentes de cerdos certificados según R.D. 4/2014 como jamón ibérico (según raza y alimentación), sometidos a un proceso de salazón, secado y madurado, con un tiempo mínimo de curación según se indica en la tabla. Una vez finalizado el periodo de maduración el producto es deshuesado y envasado

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

Producto	Alimentación	Raza	Tiempo mín. de curación	Ingredientes
Jamón deshuesado	Bellota	75%	730 días	Jamón de bellota 75% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)
Jamón deshuesado	Cebo	50%	730 días	Jamón de cebo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)
Paleta deshuesada	Bellota	75%	300 días	Paleta de bellota 75% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)
Paleta deshuesada	Cebo	50%	300 días	Paleta de cebo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%)

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

Propiedades Nutricionales:

	Jamones y paletas de bellota		Jamones y paletas de cebo		
Valor energético	KJ: 1401	Kcal: 335	KJ: 1267	Kcal: 303	
Grasas	22,2		19,2		g/100g
De las cuales:					
Ácidos grasos saturados	6,53		7,81		g/100g
Hidratos de carbono	0,5		0,1		g/100g
De las cuales:					
Azúcares	0		0		g/100g
Fibra alimentaria.	0		0		g/100g
Proteínas	33,2		32,3		g/100g
Sal	4,83		4,85		g/100g

Fuente base de datos de BEDCA

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

Microbiológicas:

Físico-Químicas:



Ibéricos Benito, S.L.

Ctra. Arahal-El Coronil, Km. 1,5
Arahal 41600 (Sevilla)



Mantenga esta hoja
siempre actualizada

Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 20/03/2023 - Rev: 2

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

pH	< 5.8
Aw	< 0.90

Producto	Vida útil	Envasado	Tipo envase	Peso	Embalaje
Jamón deshuesado	2 años Desde la fecha de curación	Vacío	ET, PEBD TR, PETmet	S/P	Caja de 4 uds / Box
Paleta deshuesada	2 años Desde la fecha de curación	Vacío	ET, PEBD TR, PETmet	S/P	Caja de 4 uds / Box

Condiciones de Almacenamiento.

El producto durante el tiempo que permanece en la instalaciones de la industria se mantiene en cámara frigorífica a una temperatura entre 3 y 5°C. En comercios, expuestos para la venta al corte al consumidor final se recomienda almacenar en refrigeración, si bien el producto admite el almacenamiento a temperatura no superior a 25°C.

Condiciones de uso y conservación por el consumidor.

El producto se puede almacenar a temperatura inferior a 25°C, en lugar seco y apartado de la luz solar. Una vez abierto el envase se recomienda consumir antes de 5 días

Caracterización según Reglamento CE 2073/2005.

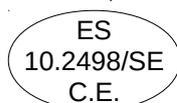
Alimento listo para el consumo que no favorece el crecimiento de la Listeria monocytogenes.

Etiquetado: En la etiqueta se reseñan los datos de identificación de la industria, marcado de identificación sanitaria según se describe en el apartado *Marcado de identificación*, nombre comercial, número de lote, fecha de consumo preferente, denominación del producto, lista de ingredientes y la tabla de propiedades nutricionales.

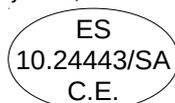
A las piezas se les coloca una vitola de material plástico, en la fecha de consumo preferente se indica el año hasta el cual el producto mantiene sus propiedades óptimas para su consumo.

Marcado de identificación: El producto podrá llevar la marca de identificación según el establecimiento donde haya sido finalizado.

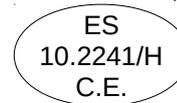
Arahal (Sevilla)



Guijuelo (Salamanca)



Castaño de Robledo (Huelva)



Declaración de OMG: Los productos detallados en esta ficha técnica están ausentes de Organismos Modificados Genéticamente (**OMG**), como así lo declaran los proveedores de los ingredientes empleados.

Declaración de Irradiación: Los productos detallados en esta ficha técnica no han sido sometidos a ningún tratamiento de irradiación, así mismo, no incluyen ingredientes que hayan sido sometidos a tratamientos de irradiación como así lo declaran sus proveedores.