



Ibéricos Benito, S.L.

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



Mantenga esta hoja
siempre actualizada

Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 19/08/2020 - Rev: 1

Jamón y Paleta Ibérica

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.

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

| Producto | Alimentación | Raza | Tiempo mín. de curación | Ingredientes | Formatos de productos | | | |
|----------|--------------|-------|-------------------------|---|-----------------------|------------------|-----------------|------------|
| | | | | | Pieza | Corte a cuchillo | Corte a máquina | Deshuesado |
| Jamón | Bellota | 100 % | 730 días | Jamón de bellota 100% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%) | * | * | * | |
| Jamón | 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 | Bellota | 50% | 730 días | Jamón de bellota 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%) | * | * | * | |
| Jamón | 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%) | * | * | * | * |
| Jamón | Cebo campo | 50% | 730 días | Jamón de cebo campo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%) | * | | | |
| Paleta | Bellota | 100 % | 300 días | Paleta de bellota 100% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%) | * | | | |
| Paleta | 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 | Bellota | 50% | 300 días | Paleta de bellota 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%) | * | | | |
| Paleta | 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%) | * | * | * | * |
| Paleta | Cebo campo | 50% | 300 días | Paleta de cebo campo 50% raza ibérica (98%), sal (1,97%), corrector de la acidez E-331iii, conservador E-252 (0,015%) y E-250 (0,0099%) | * | | | |



Ibéricos Benito, S.L.

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



Mantenga esta hoja
siempre actualizada

Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 19/08/2020 - Rev: 1

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:

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

Físico-Químicas:

| | |
|----|--------|
| pH | < 5.8 |
| Aw | < 0.90 |

| Producto | Vida útil | Envasado | Tipo envase | Peso | Embalaje |
|--------------------------|-----------|----------|---------------------|------|---------------------|
| Jamón | 36 meses | No | Bolsa plástico | S/P | Caja de 4 uds / Box |
| Paleta | 24 meses | No | Bolsa plástico | S/P | Caja de 4 uds / Box |
| Deshuesado | 24 meses | Vacío | ET, PEBD TR, PETmet | S/P | Caja de 4 uds / Box |
| Corte a cuchillo/máquina | 180 días | Vacío | ET, PEBD TR, PETmet | 50 g | 20 uds. |
| | | | | 100g | |



Ibéricos Benito, S.L.

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



Mantenga esta hoja
siempre actualizada

Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 19/08/2020 - Rev: 1

Caracterización según Reglamento CE 2073/2005.

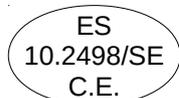
Alimento listo para el consumo

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

A las piezas enteras se le coloca una vitola de material plástico que rodea la pata.

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.