



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Fecha de revisión:
Noviembre 2021

NOMBRE DE PRODUCTO TERMINADO

LOMITO DE BELLOTA IBERICO

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

DIRECCIÓN:	JAMONES Y EMBUTIDOS HPM S.L. Ctra. De Béjar Km. 1 37730 Lledrada (Salamanca)		
TELÉFONO:	923591300	E-MAIL:	info@jamonhpm.com
REGISTRO SANITARIO:	10.01852/SA		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por JAMONES Y EMBUTIDOS HPM S.L
TIPO DE PRODUCTO:	Producto obtenido de la presa del cerdo procedente del despiece de canales de cerdo ibérico. Una vez obtenida la pieza, ésta ha sufrido un proceso de adobado y curado natural.
CATEGORÍA COMERCIAL:	BELLOTA IBERICO

INGREDIENTES

INGREDIENTES:	Presa de bellota, sal, pimentón, azúcar, especias, antioxidante (E-301) corrector de acidez (E-331iii) y conservadores (E-250, E-252). Tripa de colágeno natural no comestible.
ALÉRGENOS:	NO contiene ningún ingrediente susceptibles de alergia o intolerancia alimentaria

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rojo anaranjado oscuro y blanco de la grasa.		
	Aspecto externo:	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie .		
	Aspecto al corte:	Consistente, vetado, ligado.		
	Textura:	Compacta y homogénea.		
	Olor y sabor:	Típico, agradable y característico de embutido curado.		
FISICO-QUÍMICAS:				
	Ph	AW	E-250	E-252
	5,0-5,5	<0.78	<250ppm	<150ppm



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Fecha de revisión:
Noviembre 2021

MICROBIOLÓGICAS:	PARÁMETROS		LÍMITES		MÉTODOS		
	Escherichia coli		< 5x10 ³ u.f.c./g		ISO 16649-1:2001		
	Salmonella spp.		Ausencia/25g		ISO 6579:2002		
	Listeria		100 u.f.c./g		ISO 11290:1996		
	(1) Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, no permite crecimiento de L. monocytogenes cuando el producto este en fábrica mientras que se permite un crecimiento inferior a 100 ufc/g durante la comercialización del producto hasta el final de su vida útil (final fecha de caducidad) y siempre que se cumpla alguna de las citadas premisas, por lo que el producto en cuestión tiene que tener: 1. Un pH inferior o igual 4,4 ó 2. Una actividad de agua inferior o igual a 0,92 ó 3. Simultáneamente, un pH inferior o igual a 5,0 y la actividad de agua inferior o igual a 0,94.						
VALOR NUTRICIONAL: (por 100 g.)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	1077KJ/ 257KCal	11,0gr	4,0gr	1,0gr	<0,1gr	35,1gr	3,9gr

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Procesos de adobado, embutición y curación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

El producto se puede presentar:

- Pieza entera.
- Pieza entera envasada al vacío.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

CONSERVACIÓN:	El producto se conserva en un lugar fresco y seco para piezas sin envasar y para piezas envasadas se conserva en camaras frigorificas entre 0-5°C.
ALMACENAMIENTO:	
VIDA ÚTIL:	1 años desde la salida de fabrica

ETIQUETADO

ETIQUETADO:	Etiquetas que cumplen con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Real Decreto 4/2014, productos acogidos a la Norma de Calidad del Ibérico
-------------	---



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Fecha de revisión:
Noviembre 2021

ETIQUETA:



CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El transporte se realiza en vehículos autorizados para el transporte de productos alimenticios (isotermos si el producto está envasado al vacío), previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Conservar a temperatura de refrigeración (0-7°C) antes de su apertura. Mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. En el caso de estar envasado al vacío se recomienda sacarlo del envase 30 minutos antes.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Fecha de revisión:
Noviembre 2021

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **Real Decreto 4/2014**, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibéricos.
- **Reglamento 1129/2011** de la Comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento 1441/2007** de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Real Decreto 1118/2007**, de 24 de agosto, que modifica Real Decreto 142/2002, de 1 febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos de uso alimentario.
- **Reglamento 2073/2005** modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Directiva 2003/89/CE** del Parlamento Europeo y del Consejo de 10 de noviembre de 2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.
- **Real Decreto 1334/1999** Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre del 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.