

# FICHA TÉCNICA

## JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

Hoja 1 / 4

Edición: 3  
ENERO 2024

### 1.- DENOMINACIÓN LEGAL

**JAMÓN DE CEBO IBÉRICO**

### 2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

**JAMÓN DE CEBO IBÉRICO (50% RAZA IBÉRICA) – PRIM ORO IBÉRICO.**

### 3.- DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: **JAMÓN PRIM SALAMANCA, S.L. (CIF- B-37.434.974)**  
Dirección social e industrial: **Ctra. de Guijuelo, 32 - 373100, MACOTERA, SALAMANCA.**  
Teléfono: **923 555 906** Fax: **923 555 907**  
Nº RGSEAA: **10.22575/SA**

### 4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

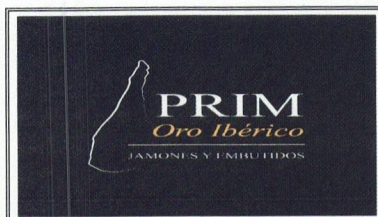
- **REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** relativo por el que se establecen Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- **REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- **Reglamento CE 2073/2005** modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E., relativos a los criterios microbiológicos aplicados a los productos alimenticios.
- **Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011**, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión
- **Real Decreto 4/2014, de 10 de enero**, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

### 5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto cárnico elaborado con la extremidad anterior del cerdo que se ha sometido, con carácter general, a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de adición de especias, condimentos y aditivos, lavado, reposo o post-salado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.

### 6.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción, Despiezado, Identificación, Salazón, Curación, Embalado y Expedición.



# FICHA TÉCNICA

## JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

Hoja 2 / 4

Edición: 3  
ENERO 2024

### 7.- SISTEMA Y TIEMPO DE CURACIÓN

Se respetan los tiempos mínimos de elaboración establecidos en Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

Peso de piezas elaboradas (kg)	Tiempo mínimo de elaboración
≥7	730 DIAS

Los pesos mínimos del jamón elaborado una vez etiquetado en el momento de la expedición son: ≥7 kg (jamón de cebo ibérico- 50% raza ibérica).

### 8.- INGREDIENTES

- Jamón de cerdo ibérico cebo, Sal, Azúcares, Conservadores E-250 y E-252 y Antioxidante E-301.

### 9.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

#### ORGANOLÉPTICAS:

- Coloración y Aspecto: Color característico del rosa al rojo púrpura en parte magra y aspecto brillante de la grasa. No reseco exteriormente.
- Sabor y Textura: Sabor delicado, poco salado y aroma agradable y característico. Textura homogénea y poco fibrosa.

#### FÍSICO-QUÍMICAS:

PARÁMETRO	VALOR NUTRICIONAL
	Valor medio por 100 g.
<ul style="list-style-type: none"><li>Valor energético</li></ul>	1257 KJ/300 Kcal
<ul style="list-style-type: none"><li>Grasas</li></ul>	19.1 g
<ul style="list-style-type: none"><li>De las cuales Saturadas</li></ul>	8.5 g
<ul style="list-style-type: none"><li>Hidratos de carbono</li></ul>	0.7 g
<ul style="list-style-type: none"><li>De los cuales Azúcares</li></ul>	0.0 g
<ul style="list-style-type: none"><li>Proteínas</li></ul>	31.5 g
<ul style="list-style-type: none"><li>Sal</li></ul>	5.4 g

PARÁMETRO Y UNIDAD	VALORES FÍSICO-QUÍMICOS
• pH (U Ph)	6.00
• Actividad de agua (aw)	0.850
• Sal (% NaCl)	4.69
• Lactosa	< 0.01
• Gluten (mg/kg)	<5
• Nitratos residuales (ppmNaNO <sub>2</sub> )	109.6 (Máximo 250 ppm)
• Nitritos residuales (ppm NaNO <sub>3</sub> )	3.5 (Máximo 100 ppm)

### MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO Y UNIDAD	VALORES MICROBIOLÓGICOS
• Escherichia coli (u.f.c./g)	< 3
• Staphylococcus (u.f.c./g)	< 10e2
• Costridios sufito reductores (u.f.c/g)	<10
• Salmonella (/ 25g)	No detectada
• Listeria monocytogenes (u.f.c./g)	No detectada

### 10.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Consumo preferente:** 12 meses.
- **Almacenamiento y Conservación:** Conservar en un lugar fresco y seco (10-12 °C)
- **Consumo:** Se recomienda para su consumo a temperatura ambiente (22-24°C)
- **Información para alérgicos:** SIN GLUTEN.
- **NO CONTIENE LACTOSA**

### 11.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:** Piezas enteras de 6-10 kg, corte en V y con pata.
- **Etiquetado:** Etiqueta identificativa sobre cada pieza que incluye la información: Descripción del producto, Número de lote, Fecha de consumo preferente, Ingredientes, NRGSA, Identificación de la empresa, Información al consumidor.
- **Embalaje:** Cajas de cartón de 1,2, 4 piezas o boxes de 100-120 piezas
- **Distribución y Transporte:** Vehículo frigorífico o isoterma.



# FICHA TÉCNICA

## JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

Hoja 4 / 4

Edición: 3  
ENERO 2024



Aprobado por (Fecha y firma): 31 de Enero de 2024

JAMÓN PRIM SALAMANCA S.L.  
C.I.F. B37434974  
Carretera de Guijuelo s/n  
37310 Macotera (SALAMANCA)