



# FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO: JAMÓN S/H GRAN RESERVA PULIDO C.V.

Pag. 1 de 3

## **1.-RAZON SOCIAL:**

**DIRECCION:** Jamones la Huertanica, S.L.U.

Barrio de San Pedro c/ cotillas la antigua nº 28  
30565- Las torres de Cotillas  
Murcia

**TELEFONO:** 631.163.342

**E-mail:** fabrica@jamoneslahuertanica.es

**RGSEAA:** 10.027891-MU

**RESPONSABLE DE PLANTA Y COMERCIAL:** Pedro Sanchez Lopez

**RESPONSABLE DE CALIDAD:** Pedro Sanchez Lopez

## **2.-PRODUCTOS Y FORMATOS:**

**PRODUCTO:** Jamón de Cerdo, Curado y/o Serrano, Sin Hueso y presentado entero. Todos nuestros proveedores de M.P.Cárnica están autorizados sanitariamente.

**DESTINO Y USO ESPERADO:** El producto puede ir directamente al consumidor final o ser sometido previamente a loncheado y envasado. El consumidor final abarca todo tipo de edades y condiciones físicas, no presentándose contraindicaciones excepto en personas que precisen dietas bajas en sal o hipocalóricas (retirada de la grasa subcutánea). Al contrario, su consumo es recomendable para todos los rangos de edad, especialmente en niños, adolescentes, deportistas, o grupos que necesitan un mayor aporte proteico.

**FORMATOS Y ENVASADO:** Los jamones se entregan en cajas de cartón de dos piezas o envasados en box de cartón y paletizado en palets de madera (en los dos casos, identificados con todos los datos del producto, incluyendo el nº de lote y la marca sanitaria). Todos nuestros proveedores de M.P. Auxiliar están autorizados sanitariamente.

## **3.-ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION:**

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Conservar en cámaras frigoríficas, evitar temperaturas extremas (no menor a 0°C ni superar 5°C).

**VIDA UTIL (CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE):** Consideramos que en el jamón entero, al ser un producto microbiológicamente estable, el consumo óptimo lo establece la relación proveedor- cliente. Se puede establecer como referencia 12 meses.

**ETIQUETADO:** Lleva incluida la razón social, la dirección, los ingredientes, la información nutricional, el consumo preferente, la identificación del lote, el marcado sanitario de Jamones La Huertanica S.L.U. y una serie de indicaciones de conservación y uso.

**MEDIO DE TRANSPORTE:** Vehículo isoterma.

## **4.-INGREDIENTES: (% EN PRODUCTO TERMINADO)**

Jamón de cerdo (93-96%)  
Sal expresada en Cloruro Sódico (4-7%)  
Dextrosa (inapreciable)  
Nitrato potásico (E-250) (inapreciable )  
Nitrito sódico (E-252) (inapreciable)  
Eritorbato sodico (E-316) ( inapreciable )

## **5.-INFORMACION NUTRICIONAL:**

Valores medios por 100 g. de producto:

**Valor Calórico:** 962,2 KJ (229,6 Kcal)

**Grasas:** 10,9 g.

de las cuales saturadas 3,5 gr.

**Hidratos de carbono:** 0,2 g.

de los cuales azúcares 0,0 gr.

**Proteínas:** 32,7 g.

**Sal:** 5,3 gr.

## **6.-CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO ACABADO:**

**Coloración y aspecto al corte:** Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte, no reseco exteriormente (acortezado).

**Sabor y aroma:** Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de sabor u olor anómalos.

**Textura:** Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

**Grasa:** Brillante, untuosa, de coloración entre blanca y amarillenta, aromática y de sabor grato.



# FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO: JAMÓN S/H GRAN RESERVA PULIDO C.V.

Pag. 2 de 3

## 7.-CARACTERISTICAS FISICO- QUÍMICAS PRODUCTO ACABADO:

PARAMETRO	VALOR Y TOLERANCIA	VALOR LEGAL*
Humedad	<57%	-
Diferencial de humedad	<12%	-
Cloruros	<15%	-
Ph	5,5-6,2	-
Actividad de Agua (Aw)	<0,92	-
Nitrato potásico	<250 ppm.	<250 ppm.
Nitrito sódico	<50 ppm.	<50 ppm.

## 8.-CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO ACABADO:

PARAMETRO	VALOR Y TOLERANCIA	VALOR LEGAL*
Salmonella	Ausencia en 25 gr.	Ausencia en 25 gr.
Listeria monocitogenes	Ausencia en 25 gr.	Ausencia en 25 gr.
Staphilococcus aureus	Ausencia en 0.1 gr.	-----
Clostridium	Ausencia en 1 gr.	-----
E. coli	Ausencia en 1 gr.	-----

\*Reglamento UE 2073/2005 modificado por Reglamento UE 1441/2007

## 9.- OTRAS INFORMACIONES DE INTERÉS:

El producto final está libre de OGM's (Organismos Genéticamente Modificados).

El producto final no contiene alérgenos.

El producto final no contiene gluten.

## 10.-PARAMETROS DE CONTROL:

CONTROL	VALOR NORMAL	LABORATORIO (I/E)	FRECUENCIA DEL CONTROL
Peso Recepción M.P. Cárnica	8- 16 Kg.	Externo	Todos
Temperatura Recepción M.P. Cárnica	3°C Fresco, -18°C Cong.	Externo	Cada lote
Grasa Recepción M.P. Cárnica	0,5-2 cm.	Externo	Todos
Defectos Recepción M.P. Cárnica	-	Externo	Todos
Sello Oval Inspección Sanitaria	Si	Externo	Muestreo
Control Medio de transporte	-	Externo	Todos
Recepción M.P. Auxiliar	-	Externo	Todos
Almacenamiento M.P. Cárnica	2,5°C ó -18°C	Externo	Diario
Almacenamiento M.P. Auxiliar	Variable	Externo	Semanal
Control descongelación	-	Externo	Cada lote
Tª Salazón	2,5°C	Externo	Cada lote
Tª Sal	4°C	Externo	Cada lote
Control de días de sal	-	Externo	Cada lote

## 11.-PARAMETROS DE CONTROL:

CONTROL	VALOR NORMAL	LABORATORIO (I/E)	FRECUENCIA DEL CONTROL
Control de mermas	-	Interno	Cada proveedor
Tª Lavado	3-4°C	Interno	Cada lote
Tª agua lavado	30-40°C	Interno	Diaria
Control de marcado MAPA	-	Interno	Cada lote
Control condiciones Salazón y Lavado	-	Interno	Cada lote
Tª Y Hr Secaderos Y Cámaras	Variable	Interno	Diario
Tª y caducidad de manteca	<4°C, 12 meses	Interno	Diario



# FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO: JAMÓN S/H GRAN RESERVA PULIDO C.V.

Pag. 3 de 3

Especificaciones Producto Acabado	-	Interno	Cada lote
Inspección defectos Producto Acabado	-	Interno	Cada lote
Almacenamiento Producto Acabado	-	Interno	Diario
Control Medio de transporte	-	Interno /Externo	Cada lote
Desratización, Desinfección y Desinsectación	-	Externo	Trimestral/ Variable
Limpieza y Desinfección	-	Interno	Diaria
Potabilidad de agua	Cloro residual libre>0.2 y Bacteriología	Interno	Diaria y Mensual
Análisis organolépticos producto terminado	Ver punto 6	Externo	Mensual
Análisis fisico-químico producto terminado	Ver punto 7	Externo	Mensual
Análisis microbiológico producto terminado	Ver punto 8	Externo	Cada dos meses