

FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO: JAMÓN GRAN RESERVA C.V

Pag. 1

1.-PRODUCTOS Y FORMATOS:

PRODUCTO: Jamón de Cerdo Curado, Con Pata o Sin Pata y presentado entero. Todos nuestros proveedores están autorizados sanitariamente.

DESTINO Y USO ESPERADO: El producto puede ir directamente al consumidor final o al distribuidor. 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 colgados en bastidores de acero inoxidable o envasados en box de cartón o cajas 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).

2.-ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION:

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar a temperatura ambiente, evitar temperaturas extremas (no menor a 8 ni superar 34°C) y el contacto de unas piezas a otras.

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 y una serie de indicaciones de conservación y uso.

MEDIO DE TRANSPORTE: Vehículo isoterma.

3.-INGREDIENTES: (% EN PRODUCTO TERMINADO)

Jamón de cerdo (93-96%)

Sal (2-7%)

Dextrosa (inapreciable)

Antioxidante (E-301) (2,73%)

Conservante (E-250) (1,95%)

Conservante (E-252) (1,56%)

4.-INFORMACION NUTRICIONAL:

Valores medios por 100 g. de producto:

Valor Calórico: 1527 KJ (368 Kcal)

Grasas: 29 g.

Hidratos de carbono: 0,5 g.

de los cuales azúcares 0,5 gr.

Proteínas: 26,7 g.

Sal: 4,1 g.

5.-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.

6.-CARACTERISTICAS FISICO- QUÍMICAS PRODUCTO ACABADO:

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALOR Y TOLERANCIA</u>	<u>VALOR LEGAL*</u>
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.

7.-CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO ACABADO:

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALOR Y TOLERANCIA</u>	<u>VALOR LEGAL*</u>
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

FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO: JAMÓN GRAN RESERVA C.V

Pag. 2

8.- OTRAS INFORMACIONES DE INTERÉS:

El producto final está libre de OGM's (Organismos Genéticamente Modificados).
 El producto final no contiene alérgenos según reglamento 1169/2011
 El producto final no contiene gluten.
 El producto final no contiene lactosa.

9.-PARAMETROS DE CONTROL:

CONTROL	VALOR NORMAL	LABORATORIO (I/E)	FRECUENCIA DEL CONTROL
Peso Recepción	8- 16 Kg.	Externo	Todos
Temperatura Recepción	3°C Fresco,-18°C Cong.	Externo	Cada lote
Grasa Recepción	0.5-2 cm.	Externo	Todos
Defectos Recepción	-	Externo	Todos
Sello Oval Inspección Sanitaria	Si	Externo	Muestreo
Control Medio de transporte	-	Externo	Todos
Recepción M.P. Auxiliar	-	Externo	Todos
Almacenamiento .	2,5°C ó -18°C	Externo	Diario
Almacenamiento . 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

12.-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
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 5	Externo	Mensual
Análisis físico-químico producto terminado	Ver punto 6	Externo	Mensual
Análisis microbiológico producto terminado	Ver punto 7	Externo	Cada dos meses