100% NATURAL

PLATO JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA CORTADO A MANO

DLC
DEHESA LAS CUMBRES
LUXURY IBERIANS

IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20
Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - **Almacén:** C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Cód. int. producto refrigerado	0837
Descripción	Producto cárnico elaborado con la extremidad posterior del cerdo que se ha sometido, con carácter genera, a un proceso de salazón, lavado, reposo o post-salado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.
Ingredientes	Jamon de cebo ibérico, sal, dextrosa, azúcar, antioxidantes E-331iii y E-316, conservante E-252.
Sistema de curación	Se respetan los tiempos mínimos establecidos en Real Decreto 4/2014 de 10 de enero, por el que se aprueba la norma para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

Peso de piezas elaboradas (kg)	Tiempo elaboración
<7kg	600 días
>7kg	730 días

Características organolepticas	Color: Rojo intenso, grasa brillante, untuosa, muy veteada.
	Sabor: Sabor delicado, poco salado.
	Olor: Agradable y característico.
	Textura: Homogénea y poco fibrosa.

PRESENTACIÓN

Pieza entera, a granel o envasado	80 gr. (aprox.)
Encajado	Cortado a cuchillo, envasado en atmosfera protectora.
Unidades de venta	Unidades.
Etiqueta producto	Nombre del producto, ingredientes, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto.
Información adicional	Según especificaciones del cliente.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservación	Conservar en lugar fresco y seco.
Transporte	Vehículo compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga, isotermo. Productos transportados en cajas en perfecto estado higiénico, no mezclados.
Período de conservación	90 días.
Consumo	Alimento listo para el consumo sin necesidad de realizar ningún tratamiento culinario previo.

Sin gluten Sin lactosa

100% NATURAL

PLATO JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA CORTADO A MANO

DLC
DEHESA LAS CUMBRES
LUXURY IBERIANS

IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20
Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - **Almacén:** C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

CONTROLES DEL PROCESO

Límites microbiológicos según legislación vigente	Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
	Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

	Producto libre de alérgenos según directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones.
	No contiene GMO. Producto no irradiado.

VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorias / kilojulios	495 kcal. / 100 gr.; 2.072 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	40 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	14 gr. / 100 gr.
Proteina (gr)	33 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	3,5 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	2,9 gr. / 100 gr.
Sal (mgr)	4,4 gr. / 100 gr.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISION de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables 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.
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.

Sin gluten Sin lactosa