



LA FINOJOSA®  
JAMONES Y EMBUTIDOS  
MANJARES DE PURA RAZA

## JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### JAMON SERRANO LONCHEADO

Código: FT003

Revisión: 07

#### DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Jamón Serrano Loncheado

#### CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Cárnico Crudo-Curado

#### ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español

#### MARCA COMERCIAL

La Finojosa, El Conquistador

#### CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Bodega, Reserva, Gran Reserva

#### COMPOSICIÓN

Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores E-252 y E-250, antioxidante E-300

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Recepción materia prima, Salado (Tª 0-4°C y H.R. 75-95%), postsalado (Tª 0-6°C y H.R. 70-95% mín 40 días), secado (Tª 6-14°C y H.R. 60-80 % mín 110 días), bodega (Tª entre 14-34°C hasta su curación), deshuesado, loncheado, envasado, almacenado en refrigeración (Tª 0-8°C), expedición.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| • Salmonella             | Ausencia / 25 g |
| • Listeria Monocytogenes | <100 ufc/g      |
| • Escherichia coli       | <100 ufc/g      |
| • Staphylococos aureus   | <100 ufc/g      |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- Humedad sd%, Normativa: ≤57, Incertidumbre: ±0,08
- Gradiente de Humedad sd%, Normativa: ≤ 12, Incertidumbre: ±0,16
- Cloruros sd% ,Normativa: ≤ 15, Incertidumbre: ±0,15
- Olor: Aroma agradable y característico
- Sabor: Sabor delicado, poco salado
- Color y Aspecto al corte: Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa.
- Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento

#### PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto es presentado en barquetas/bolsas de plástico y envasadas al vacío en porciones de 100 gr, 250 gr o 500 gr.

El producto es embalado en cajas de cartón

Peso neto caja: variable

Fecha de consumo preferente: 480 días desde la fecha de envasado.

#### ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida al envase.

Información del etiquetado

Denominación comercial: Jamón Serrano (Bodega, reserva o Gran Reserva)

Identificación de la empresa:

Jamones y Embutidos La Finojosa S.L.



LA FINOJOSA®  
JAMONES Y EMBUTIDOS  
MANJARES DE PURA RAZA

## JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### JAMON SERRANO LONCHEADO

Código: FT003

Revisión: 07

Póligono Industrial Molino de Viento parcelas 9-10

14270-Hinojosa del Duque

Córdoba

T/F: 957142056

[www.finojosa.com](http://www.finojosa.com)

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO

Ingredientes: Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores E-252 y E-250, antioxidante E-300

Alérgenos: se indica si contiene y cuáles son o si no contiene.

Producto de origen español

Lote: código numérico de 9 caracteres.

F/C: 480 días desde la fecha de envasado.

Peso Neto

Código de barras

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Aunque es producto curado se recomienda un almacenamiento refrigerado entre 0-8°C

#### CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículos propios o subcontratados refrigerados 0-8°C

#### DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Nacional, Exportación U.E. y terceros países.

#### GRUPO Y TIPOS DE CONSUMIDORES

Cualquier grupo. No contiene alérgenos. Producto sin OMG.

#### USO PREVISTO DEL PRODUCTO/RECOMENDACIONES

Consumir directamente y/o cocinado.

Es aconsejable sacar del refrigerador media hora antes de ser consumido para que el producto se atempere y sea más fácil de servir.

La temperatura óptima para consumir el producto es 19-22 °C.

Una vez abierto se debe consumir en un espacio corto de días (6-8 días) para evitar la oxidación del producto y la pérdida de sus características organolépticas.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de producto

- |                       |             |          |
|-----------------------|-------------|----------|
| • Valor energético    | 1094,58 Kj/ | 241 Kcal |
| • Grasa               | 16,23 gr.   |          |
| o Grasa Saturada      | 3,49 gr.    |          |
| • Hidratos de Carbono | <0,1 gr.    |          |
| o Azúcares            | <0,1 gr.    |          |
| • Proteína            | 28,64 gr.   |          |
| • Sal                 | 2110 mg     |          |

#### NORMATIVA

- Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre
- Reglamento 852/2004, de 29 de Mayo de 2003
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004
- Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004
- Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de Octubre de 2011
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999



LA FINOJOSA®  
JAMONES Y EMBUTIDOS  
MANJARES DE PURA RAZA

**JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.**  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**JAMON SERRANO LONCHEADO**

Código: FT003  
Revisión: 07

- Reglamento (CE) nº 509/2006 del consejo de 20 de marzo de 2006
- Producto certificado por "Certicalidad" conforme al Reglamento (CE) nº 509/2006 del consejo de 20 de marzo de 2006 ETG "Jamón Serrano"

<b>SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO</b>		Contiene según receta (si/no)
1	Cereales que contengan <b>GLUTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	NO
2	<b>Crustáceos</b> o productos a base de crustáceos	NO
3	<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	NO
4	<b>Pescado</b> o productos a base de pescado	NO
5	<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes	NO
6	<b>Soja</b> y productos a base de soja	NO
7	<b>Leche</b> y sus derivados (incluida <b>lactosa</b> )	NO
8	<b>Frutos de cáscara</b> (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia)	NO
9	Apio y productos derivados	NO
10	<b>Mostaza</b> y productos derivados	NO
11	Granos de <b>sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo	NO
12	<b>Dióxido de Azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro	NO
13	<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces	NO
14	<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos	NO