



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

JAMON IBÉRICO LONCHEADO

Código: FT016

Revisión: 04

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Jamón ibérico Loncheado

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Cárnico Crudo-Curado

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español

MARCA COMERCIAL

La Finojosa, El Conquistador

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Cebo, Cebo de Campo, Bellota. (50%-75%-100%)

COMPOSICIÓN

Jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de la acidez E-331iii, conservadores E-252 y E-250, antioxidante E-301

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, almacenamiento 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

- 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:

30 unidades de 100 gramos

20 unidades de 250 gramos

10 unidades de 500 gramos

Peso neto caja:

3 kilogramos las cajas de 100 gramos

5 kilogramos las cajas de 250 gramos

5 kilogramos las cajas de 500 gramos

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

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida a la cuerda

Información del etiquetado



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

JAMON IBÉRICO LONCHEADO

Código: FT016

Revisión: 04

Denominación comercial: Jamón Ibérico (cebo, cebo de campo, bellota)

Identificación de la empresa:

Jamones y Embutidos La Finojosa S.L.

Póligono Industrial Molino de Viento parcelas 9-10

14270-Hinojosa del Duque

Córdoba

T/F: 957142056

www.finojosa.com

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO

Ingredientes: Jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de la acidez E-331iii, conservadores E-252 y E-250, antioxidante E-301

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 | 1340,03 Kj/ | 319,05 Kcal |
| • Grasa | 25,59 gr. | |
| o Grasa Saturada | 5,75 gr. | |
| • Hidratos de Carbono | <0,1 gr. | |
| o Azúcares | <0,1 gr. | |
| • Proteína | 22,19 gr. | |
| • Sal | 2010 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



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

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

Código: FT016
Revisión: 04

- 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
- Reglamento (CE) nº 509/2006 del consejo de 20 de marzo de 2006
- Producto certificado por "Certicalidad" conforme al RD 1469/2007.
- Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

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



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

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

Código: FI016
Revisión: 04