



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

JAMÓN SERRANO

Código: FT001

Revisión: 06

02/11/2017

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Jamón Serrano.

CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO

- Derivado cárnico curado-madurado según *Real Decreto 474/2014*.
- Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales según *Reglamento (CE) N.º 2073/2005* (categoría 1.3).
- Producto cárnico destinado a ser consumido crudo según *Reglamento (CE) N.º 2073/2005* (categoría 1.8).

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español.

MARCA COMERCIAL

La Finojosa, El Conquistador.

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Bodega, Reserva, Gran Reserva.

COMPOSICIÓN

Jamón de cerdo y sal.

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), envasado, expedición.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES	
	n	c	m	M
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (comercializado durante su vida útil)	
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 g (comercializado durante su vida útil)	

n = número de muestras que componen la muestra
c = número de muestras que dan valores entre m y M
en ambos casos, m = M

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.
- pH 5,49.
- aw 0,837.
- 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.



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
JAMÓN SERRANO

Código: FT001
Revisión: 06
02/11/2017

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto es presentado en piezas enteras.

El producto es embalado en cajas de cartón de 2 o 4 unidades.

Peso neto caja: variable.

Fecha de consumo preferente: 1 año desde la fecha de envasado.

EAN13:

Bodega:	8436035020096
Reserva:	8436035020089
Gran Reserva:	8436035020072

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida a la cuerda.

Información del etiquetado.

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

Información Nutricional.

Identificación de la empresa:

Jamones y Embutidos La Finojosa S.L.
Polígono 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 y sal.

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

Producto de origen español.

Lote: código alfanumérico de 4 caracteres.

Fecha Consumo Preferente: 1 año desde la fecha de envasado.

Peso Neto.

Código de barras.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Es producto ya curado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículos propios o subcontratados isotérmicos.

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

Alimento Listo para el Consumo.



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
JAMÓN SERRANO

Código: FT001
Revisión: 06
02/11/2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de producto:

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

NORMATIVA

- **Reglamento (CE) N° 2073/2005.**
- Reglamento (CE) N° 852/2004.
- Reglamento (CE) N° 853/2004
- Reglamento (CE) N° 854/2004.
- Reglamento (UE) 1169/2011.
- Real Decreto 1334/1999.
- **Real Decreto 474/2014.**
- Producto certificado por "Certicalidad" conforme al Reglamento (CE) n° 509/2006 del consejo de 20 de marzo de 2006 ETG "Jamón Serrano".



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
JAMÓN SERRANO

Código: FT001
Revisión: 06
02/11/2017

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, alfóncigos, 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