




AGRICULTURAS DIVERSAS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ET-PT-03
	JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA	Edición: 03 Fecha: 29/03/2021 Página 1 / 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Jamón de bellota 100% ibérico D.O.P Dehesa de Extremadura		
MARCA	EXTREM PURO EXTREMADURA		
FORMATOS COMERCIALES	Pieza entera	Deshuesados	Loncheados
			
		Centro deshuesado	Peso: 40, 80, 90, 100 y 500 gramos Presentaciones: ➤ Pack cartón ventana redonda (sobre de PA-PE + cartón) ➤ Pack VIP (sobre de PA-PE + cartón de celulosa)
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con las extremidades posteriores de cerdos 100 % ibéricos alimentados a base de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario. Todo el proceso de elaboración es controlado por inspectores del consejo regulador de la denominación de origen.		
MATERIA PRIMA	Cerdos 100% ibéricos alimentados con bellota		
TRATAMIENTO APLICADO	Salado, lavado, postsalado, secado, maduración y envejecimiento bodegas.		
INGREDIENTES	Jamón de cerdo, Sal común, Azúcar, Corrector de la acidez (E-331iii), Conservadores (E-252, E-250) y Antioxidante (E-301).		
ALÉRGENOS/OGM/IRRADIA DOS	No contiene alérgenos ni OGM ni productos irradiados		
VIDA ÚTIL o DURABILIDAD	Pieza entera: 12 meses manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas Deshuesado y loncheado: 9 meses manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas. Una vez abierto el envase consumir antes de 10 días.		
LOTEADO	Pieza entera y loncheado: Identificación individual de cada pieza (precinto) Deshuesado: Identificación individual de cada pieza (lote fabricación interno con 4 dígitos)		
ENVASES/MATERIAL AUXILIAR /ETIQUETAS	Pieza entera: Caja de cartón. Papel protector para uso alimentario. Cuerda de fibra para uso alimentario. Vitola-etiqueta PVC exclusiva de la denominación de origen. Deshuesado y loncheado: Caja de cartón. Bolsa de vacío de poliamida-polietileno (PA-PE). Etiqueta polipropileno.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Pieza entera: Mantener la pieza entera en lugar fresco y seco a temperatura menor a 18º C. Para mejor conservación retirar material de embalaje Deshuesado y loncheado: Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0º C Y 7 º C.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			LÍMITE DE ACEPTACIÓN
	<i>Escherichia Coli</i>		< 100 ufc/gr
	<i>Staphylococcus aureus</i>		< 100 ufc/gr
	<i>Clostridium spp</i>		< 100 ufc/gr
	<i>Salmonella spp</i>		Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausencia en 25 g	

AGRICULTURAS DIVERSAS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ET-PT-03
	JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA	Edición: 03 Fecha: 29/03/2021 Página 2 / 2

	FÍSICO- QUÍMICO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	RESIDUOS ANALIZADOS	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS	pH	6,5	Dioxinas	1,0 pg/Kg
	Aw	0,92	Dioxinas y PCBs	1,25 pg/Kg
	Nitrato	250 mg/Kg		
	Nitrito	100 mg/Kg		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	Valor energético	294kCal/1230kJ		
	Grasas (gr/100gr)	21,8		
	De las cuales saturadas (gr/100gr)	7,7		
	Hidratos de carbono (gr/100gr)	0,02		
	De los cuales azúcares (gr/100gr)	0,01		
Proteínas (gr/100gr)	24,5			
Sal (gr/100gr)	1,7			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - A la vista: Recubrimiento de mohos y levaduras - En nariz: Agradable y característico. - Al tacto: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento - Al corte: Rojo brillante con vetas de grasa blanca-nacarada - En boca: Sabor delicado y poco salado. Sabor placentero. 			
INSTRUCCIONES DE USO	USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones, salvo prescripción médica.			
	USO ESPERADO: Pieza entera: Retirar la cobertura exterior (piel y grasa) y consumir directamente. Deshuesado y loncheado: Retirar la bolsa y mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir. No necesita cocinado			
CONSUMIDORES SENSIBLES	No se reconocen. Se recomienda un uso moderado y dieta equilibrada			
LOGÍSTICA	Ver ficha logística			
CERTIFICACIONES	Producto certificado por la denominación de origen "Dehesa de Extremadura" y su Consejo Regulador.			
AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739		DEPARTAMENTO DE CALIDAD		
DOMICILIO FISCAL C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ºH 06900-LLERENA (BADAJOZ)- ESPAÑA				
DOMICILIO FÁBRICA: CTRA. NACIONAL 521 KM 92.5 10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPAÑA				
Teléfono: 927191034		INFORMACIÓN CONFIDENCIAL IMPRESA EL DÍA 20/02/2022 A LAS 8:00H		