

Denominación del producto * Denominaciones de venta según R.D. 04/2014	JAMON CURADO	
Descripción del producto	Extremidades posteriores del cerdo sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado-maduración que otorga al producto unas características organolépticas especiales que lo hacen apto para consumo humano."	
Ingredientes * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Jamón de cerdo ibérico y sal	
Cantidad neta	Variable en función de pieza y la presentación comercial. Las piezas son pesadas de forma individual.	
Fecha de duración mínima (Vida útil)	18 meses- Ver fecha en la etiqueta (dato obtenido tras la experiencia adquirida sobre los productos)	
Condiciones de conservación	Conservar en un ambiente fresco, seco y alejado de la luz Los productos envasados a vacío: conservar en condiciones de refrigeración.	
Condiciones de utilización	Puede ser consumido sin cocinado. Se recomienda su consumo a temperatura ambiente. En el caso de productos envasado a vacío antes del consumo es conveniente sacarlos de la bolsa unas horas antes y para atemperara el producto	
Condiciones de transporte	En el caso de piezas enteras no precisa condiciones reguladas	
Especificación del cliente (destino)	Otras industrias de alimentación. Consumidor final	
Información nutricional * (Valores bibliográficos) ** Valores medios por 100 g de producto.	Valor energético	335Kcal / 1394 kj
	Proteínas	33,2 g
	Hidratos de carbono	0,5 g
	Grasas	22,2 g
	- Ácidos grasos saturados	6,5 g
	- Ácidos grasos monoinsaturados	13,8 g
	- Ácidos grasos poliinsaturados	1,5 g
	- Sodio	4.75 g
Tratamientos aplicados al producto	Salados y sometidos a secado-maduración.	
Descripción del envase o embalaje	Caja de cartón Cada caja va serigrafiada con información del producto y de la industria.	
Identificación del producto	Sello con fecha de maduración a tinta Precinto numérico individual (plástico)	
Etiquetado	Reglamento (UE) nº 1169/2011 R.D. 4/2014 (Norma del Ibérico) En la etiqueta se recogen los datos de lote y consumo preferente	
Limitación de aditivos	Reglamentos (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones (R (UE) 1129/2011, R(UE) 232/2012, R(UE) 601/2014)	
Límites microbiológicos	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de criterios microbiológicos y sus modificaciones posteriores.	
Presentaciones comerciales	Pieza entera	--
	Pieza deshuesada	Envasado a vacío
	Loncheado	Envasado a vacío
Uso accidental	Sin incidencias, no se han detectado usos no intencionados.	
Consumidores previstos	Población general.	
Grupo de consumidores sensibles	Intolerantes a cualquiera de los ingredientes (ver apartado ingredientes)	
Documentación	Producto etiquetado – datos de lote y consumo preferente en la etiqueta individual Producto a granel- datos de lote en albarán El destino de los productos se recoge en los albaranes de salida	
Observaciones	Precaución con los precintos, tomizas,...	