



FICHA TÉCNICA Nº 35.2
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Página 1 de 8

Rev. 9
Fecha:
27/12/2018

14. Señorío de Montanera, S.L.
Ctra. EX 320 Km 39,20, 06174 Salvaleón, (Badajoz-España)
Nº R.G.S.E.A.A:10.15304/BA.

1. PRODUKTBESCHREIBUNG.

1.1 NAME

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO.

1.2 TECHNISCHE BESCHREIBUNG.

Hinteres Ende eines mit Eicheln gefütterten iberischen Schweins mit Ausschnitt aus der Dermis und einem Teil des Unterhautfetts. Bestehend aus Haut, Muskeln, Knochen und Fett. Unterworfen einem Prozess des Salzens (10-20 Tage), Trocknens (90 Tage) und Reifens (mehr als 730 Tage).

1.3 ROHSTOFFE.

Iberische Schweine, die mit Eicheln gefüttert wurden, gemäß den in der R.D. 4/2014 vom 10. Januar, der den Qualitätsstandard für Fleisch, Schinken, Schulter und Zuckerrohr der iberischen Lende genehmigt.

1.4 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN.

- MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN.

(*) Es

PATHOGENE	AKZEPTANZBEGRENZUNG	
	UE (*)	UA/SINGAPUR/AUSTRALIA
Salmonella	Abwesenheit in 25 g	Abwesenheit in 25 g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g (Japan: Abwesenheit in 25 g)	Abwesenheit in 25 g
Escherichia coli	500 ufc/g (Japan: 100 ufc/g)	Abwesenheit in 1g
Staphylococcus aureus	1000 ufc/g	Abwesenheit in 1g
Campylobacter jejuni	100 ufc/g	
Yersinia enterocolitica	1000 ufc/g	
Clostridium botulinum	100 ufc/g	
Clostridium perfringens	100 ufc/g	
Bacillus cereus	100 ufc/g	
Coliformes	--	Abwesenheit in 0,1g
Sulfitreduzierendes Clostridium		Abwesenheit in 0,01g

werden diejenigen Drittländer berücksichtigt, die dieselben mikrobiologischen Kriterien wie die EU haben oder die keine spezifischen Kriterien angegeben haben. Die Akzeptanzgrenze für Krankheitserreger, die nicht in den EU-Vorschriften berücksichtigt sind, wird auf der Grundlage wissenschaftlicher Veröffentlichungen oder eigener Studien festgelegt (siehe SEC-C des HACCP).



FICHA TÉCNICA Nº 35.2
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Página 2 de 8

Rev. 9
Fecha:
27/12/2018

• **PHYSIKALISCH-CHEMISCHE KRITERIEN:**

PARAMETER	GRENZEN DER ANNAHME
pH	6
aw	0,95
Nitrat	(Japan: 70 mg/kg), (UE: 250mg/kg Maximale Restmenge) (Singapur: 500 mg/kg)
Nitrit	(Japan: 70 mg/kg), (UE: 100mg/kg Maximale Restmenge), (Singapur: 125 mg/kg), (China: 30mg/kg)

Produkte für die UA :

ABFALL	ANNAHMEBEGRENZUNG
	U.A.
	mg/kg
Suma NITROSAMINAS: Dimetil-NA y dietil-NA	0,002
DIOXINAS	0,000001

• **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN.**

Farbe: intensives Rot, sehr gestreiftes und fast transparentes intramuskuläres Fett.

Geruch: intensiv und durchdringend.

Geschmack: saftig, rund, permanent, leicht salzig und mit süßen Noten.

1.5 VERKAUFSBEZEICHNUNGEN

Bezeichnung des Verkaufs gemäß Art. 3 der R.D. 4/2014.

1.6 KOMMERZIELLE FORMATE.

Komplettes Stück, entbeint, in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt und in Scheiben geschnitten in einer Schutzatmosphäre.

1.7 ZUTATEN

Mit Eicheln gefütterter 100% iberischer Schinken, Salz, Konservierungsmittel (E-252 und E-250) und Antioxidationsmittel (E-301). KEINE ALLERGENE.

1.8. ERNÄHRUNGSZUSAMMENSETZUNG.

DURCHSCHNITTLICHE WERTE PRO 100 g PRODUKT		
Energetischer Wert	1.349,00	kJ
	331,00	kcal
Fette	21,10	g
von welchem:		
– gesättigte Fettsäuren	7,16	g
– einfach ungesättigte Fettsäuren	12,48	g
– mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,46	g
Kohlenhydrate	0,90	g
von welchem:		
– Zucker	0	g
Protein	34,30	g
Salz	4,5	g

- MEXIKO

ERNÄHRUNGSINFORMAÇÃO		
Portion von 100 g (25 Fatias)		
Menge pro Portion	%V.D. (*)	
Energetischer Wert	331 kcal =1349 kJ	17%
Kohlenhydrate	0,9g	0%
Protein	34,3 g	45%
Gesamtfett	21g	38%
Gesättigte Fettsäuren	7,16g	33%
Transfett	0g	**
Faserzufuhr	0g	0%
Natrium	2440mg	102%
* Tägliche Werte basierend auf einer Diät von 2000 kcal oder 8400 kJ. Ihre täglichen Werte können je nach Energiebedarf höher oder niedriger sein.		
**SIE. nicht etabliert.		

2 ANGEWANDTE BEHANDLUNGEN.

Extraktion auf dem Schneidetisch und Kühlung für einen Tag bei einer Temperatur von -2-0°C, Trimmen von Epidermis und oberflächlichem Fett, Klassifizierung nach Gewicht, Zugabe von Nitrifikationssalzen, Salzen in Behältern in einer Kammer bei 3°C und relativer Luftfeuchtigkeit bei 98-100 %, Waschen und Formen, 90 Tage in einem künstlichen Trockner, mindestens 365 Tage in einem natürlichen Trockner und bis zum Erhalt des Endprodukts in Lagern, Klassifizierung nach Gewicht des ausgehärteten Produkts, Kennzeichnung, Verpackung und Versand.

Beim Entbeinen: Entrinden, Knochenextraktion, Pressen, Binden und Vakuumverpacken.



FICHA TÉCNICA Nº 35.2
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Página 4 de 8

Rev. 9
Fecha:
27/12/2018

Beim vakuumverpackten Schneiden: Schälen, Entbeinen, mechanisches Schneiden, Auflegen der Scheiben auf eine Schale mit Trennfolie und Vakuumverpackung, Kühlung des verpackten Produkts unter 7 ° C.

3 VERWENDETE BEHÄLTER.

Komplettes Stück :Dickes starres PVC-Vitola-Etikett, Tinte für Lebensmittel und Gemüsefaserseil
Producto deshuesado. Bolsa de vacío de polietileno de alta densidad.

In Scheiben geschnittenes Produkt: Vakuumbbeutel aus Polyethylen hoher Dichte und
Lebensmittelpapier.

In Scheiben geschnittenes Produkt in Schutzatmosphäre verpackt: Polypropylenschale mit hoher
Barriere, Polyethylendeckel und Polyethylenterephthalatfolie

4 VERPACKUNG UND PALLETISIERUNG.

Nach Kundenwunsch.

5 LAGERUNGS- UND VERTEILUNGSBEDINGUNGEN.

Ganzes Stück nicht vakuumverpackt: An einem kühlen und trockenen Ort bei Raumtemperatur
aufbewahren.

Entbeintes Produkt und ganzes Stück vakuumverpackt: bei einer Temperatur unter 7 ° C
aufbewahren.

In Scheiben geschnittenes Produkt, verpackt unter Vakuum oder Schutzatmosphäre: Bei einer
Temperatur unter 7 ° C aufbewahren.

6 GEBRAUCHSANLEITUNG.

6.1 ERWARTETE NUTZUNG.

Direkter Verbrauch ohne Einschränkungen hinsichtlich der Art des Verbrauchers, außer bei
ärztlicher Verschreibung.

6.2 UNERWARTETER GEBRAUCH.

Ausgepacktes ganzes Stück Produkt: Verbrauchen, ohne die natürliche äußere Hülle des Stücks
(Haut und Fett) zu entfernen.

Verpacktes ganzes Stück Produkt: Verbrauchen, ohne den Plastikschatz und die natürliche
äußere Hülle des Stücks (Haut und Fett) zu entfernen.

Produkt ohne Knochen: Verbrauchen Sie, ohne den Kunststoffschutz und ggf. das
Lebensmittelpapier zu entfernen.

In Scheiben geschnittenes Produkt: Verbrauchen Sie, ohne den Kunststoffschutz und ggf. das
Lebensmittelpapier zu entfernen.

6.3 VERBRAUCHSEMPFEHLUNGEN.



FICHA TÉCNICA Nº 35.2

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Página 5 de 8

Rev. 9
Fecha:
27/12/2018

Ausgepacktes ganzes Stück Produkt:

Befestigen Sie das Stück so am Schinkenhalter, dass der äußere Bereich des Hufs nach unten ausgerichtet ist. Entfernen Sie die natürliche äußere Hülle des Stücks (Haut und Fett) mit einem mittelgroßen Messer. Halten Sie Ihre Hände immer außerhalb der Vorwärtsrichtung des Messers, um Unfälle zu vermeiden. Sobald das Fett und die Haut aus dem Schneidbereich entfernt wurden, beginnen Sie mit Hilfe eines Schinkenmessers dünne Scheiben zu erhalten. Die Entfernung von Haut und Fett muss schrittweise erfolgen, da der Schnitt in der Tiefe fortschreitet. Die ideale Verbrauchstemperatur muss zwischen 18 ° C und 24 ° C liegen. Decken Sie den Schnitt nach Abschluss des Vorgangs mit Plastikfolie oder Aluminiumfolie ab und legen Sie ein trockenes Tuch darauf. Verwerfen Sie die erste Scheibe, wenn Sie den Schnitt neu starten. Wenn Sie den Knochen des Stücks erreicht haben, drehen Sie es um und wiederholen Sie den Vorgang.

Produkt ohne Knochen / verpacktes ganzes Stück:

Öffnen Sie und warten Sie 15 Minuten vor dem Verzehr, um all seinen Geschmack und sein Aroma zu schmecken und zu schätzen. Die ideale Verbrauchstemperatur liegt zwischen 18 ° C und 24 ° C.

Vakuumverpacktes geschnittenes Produkt:

Tauchen Sie den Beutel 1 Minute lang in warmes Wasser (ca. 35 ° C), um das Trennen der Scheiben zu erleichtern. Öffnen Sie und warten Sie 15 Minuten vor dem Verzehr, um all seinen Geschmack und sein Aroma zu schmecken und zu schätzen. Es wird empfohlen, den Behälter nach dem Öffnen innerhalb von 5 Tagen zu verzehren.

Geschnittenes Produkt in Schutzatmosphäre verpackt:

Einige Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Produkt temperiert wird. Einmal geöffnet, innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

7 EMPFINDLICHE VERBRAUCHER.

Sie sind nicht bekannt. Glutenfreies Produkt (<10 ppm). Ein moderater Verzehr und eine ausgewogene Ernährung werden empfohlen.

8 REGALLEBEN.

Ganzes Stück: 2 Jahre ab Etikettierungsdatum.

Stück ohne Knochen: 12 Monate ab Verpackungsdatum.

Vakuumverpackt in Scheiben: 10 Monate ab Verpackungsdatum.

In Schutzatmosphäre in Scheiben geschnitten: 5 Monate ab Verpackungsdatum

9. LOTTED.

Die Charge besteht aus Stücken derselben Schlachtcharge. Zusätzlich wird jedes Stück einzeln identifiziert, so dass jedes Stück mit dem Kadaver verfolgt werden kann, aus dem es stammt. Die individuelle Identifizierung erfolgt über einen Flansch mit einem Strichcode-Etikett mit 7 Ziffern plus einer Steuerung.

Die Charge des in Scheiben geschnittenen Produkts besteht aus allen Teilen, die am selben Tag der Produktion in Scheiben geschnitten wurden.

10. ETIKETTIERUNG.



FICHA TÉCNICA Nº 35.2
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Página 6 de 8

Rev. 9
Fecha:
27/12/2018

Siehe FR-SECB-04 GENEHMIGUNG VON ETIKETTEN.

11. VERKAUFSART.

Großhandel mit anderen Verarbeitungsbetrieben, Händlern oder Einzelhandelsgeschäften.

12. STOFFE, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN VERURSACHEN.

Erklärung des Vorhandenseins oder Nichtvorhandenseins dieser Stoffe im Produkt gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 zu den Informationen, die dem Verbraucher in Anhang II-Substanzen zur Verfügung gestellt werden, die Allergien verursachen ODER INTOLERANZEN; und das sind unten aufgeführt:

STOFFE, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN VERURSACHEN	
Getreide, das Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkelhafer, Kamut oder deren Hybridsorten) und Folgeprodukte enthält.	ABWESENHEIT
Krebstiere und Krebstierprodukte.	ABWESENHEIT
Eier und Produkte auf Eibasis.	ABWESENHEIT
Fisch und Produkte auf Fischbasis.	ABWESENHEIT
Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis.	ABWESENHEIT
Produkte auf Soja- und Sojabasis.	ABWESENHEIT
Milch und ihre Derivate (einschließlich Laktose).	ABWESENHEIT
Nüsse: Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Cashewnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>) Alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia-Nüsse oder australische Nüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>); und abgeleitete Produkte.	ABWESENHEIT
Sellerie und daraus gewonnene Produkte.	ABWESENHEIT
Senf und abgeleitete Produkte.	ABWESENHEIT
Sesam und Produkte aus Sesam.	ABWESENHEIT
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l in Bezug auf das gesamte SO ₂ für Produkte, die zum Verzehr bereit sind oder gemäß den Anweisungen des Herstellers rekonstituiert wurden.	ABWESENHEIT
Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis.	ABWESENHEIT
Mollusken und Molluskenprodukte	ABWESENHEIT

13. ERKLÄRUNG GENETISCH VERÄNDERTER ORGANISMEN (O.G.M.)

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen oder wurde aus diesen hergestellt.

14. ERKLÄRUNG VON NICHT BESTRAHLTEN PRODUKTEN.

Das Produkt enthält keine mit ionisierender Strahlung behandelten Inhaltsstoffe und wurde während des Herstellungsprozesses nicht bestrahlt.



FICHA TÉCNICA Nº 35.2
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Página 7 de 8

Rev. 9
Fecha:
27/12/2018





FICHA TÉCNICA Nº 35.2
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Página 8 de 8

Rev. 9
Fecha:
27/12/2018

