



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 02/06/2016

Página 1 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 113

30/08/2016

DENOMINACION: 113 - J.CEBO IBERICO DESH.G

1 ESPECIFICACIONES LOGISTICAS Y CARACTERISTICAS PARTICULARES

1 PRESENTACION (tamaño, calibre, peso pieza, etc.)

FORMATO.....: DESHUESADO
PIEZAS.....: ENTERAS
PESO PIEZA.....: VARIABLE (MAS DE 4 KG.)
PESO CAJA.....: VARIABLE.
NUM.PIEZAS CAJA...: 1 PIEZA.

2 ESPECIFICACIONES AUXILIARES (desarrollo present.logística)

COMPOSICION.....: N° 2
TIPO/CANAL.....: K200-SQ200TR-K200. Canal C
CAJA N°.....: 526-PACK MASTER-DOBLE SOLAPA.
PESO CAJA.....: 375/415 g.
MEDIDAS INTERIORES CAJA....: 425 x 285 x 110 mm.
PESO NETO POR CAJA.....: VARIABLE (MAS DE 4,5 KG.)
PESO BRUTO POR CAJA.....: VARIABLE
PALET EUROPEO MEDIDAS.....: 800 x 1.200 mm.
CAJAS POR PALET.....: 46 cajas
PESO NETO PALET.....: VARIABLE.
CODIGO EAN (Producto).....: 84108430-01133
N° DE CAJAS POR MANTO.....: 6
N° DE MANTOS POR PALET.....: 7
N° DE CAJAS DE PUNTA.....: 4

3 CARACTERISTICAS PARTICULARES

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 02/06/2016

Página 2 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 113

30/08/2016

DENOMINACION: **113 - J.CEBO IBERICO DESH.G**

3 CARACTERISTICAS PARTICULARES

JAMON DE CEBO IBERICO
NO CONTIENE GLUTEN
FORMATO: DESHUESADO.
TIPO DE ENVASE/TRIPA: ENVASE A VACIO.

PROCESO DE FABRICACION:

Los jamones proceden de nuestro matadero y sala de despiece.
Se elaboran entre 0°C y + 5°C
Son seleccionados y clasificados antes de la salazon.
Se salan durante 15 días aproximadamente.
Se mantienen en secadero durante unos 20/24 meses aproximadamente.
Se deshuesan se envasan a vacio.
Se encaja y se paletiza.

CONTROLES REALIZADOS:

En la materia prima: Selección ,temperaturas ,microbiológico y bromatológico .
Durante el proceso: Manipulación y temperaturas.
En producto acabado: Microbiológico y bromatológico.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 02/06/2016

Página 3 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 113

30/08/2016

DENOMINACION: 113 - J.CEBO IBERICO DESH.G

2 ESPECIFICACIONES TECNICAS

1 **INGREDIENTES**

Jamón deshuesado de cerdo ibérico de cebo (140 g. para obtener 100 g de jamón curado) y sal.

CONSERVADOR.....: Nitrato potásico.

2 **ANALISIS FISICO-QUIMICO**

	MINIMO	MAXIMO
	-----	-----
HUMEDAD %.....	----	50,0
PROTEINA %.....	28,0	----
GRASA %.....	----	35,0
NITRATO SODICO ppm.....	----	250
CLORURO SODICO %.....	----	6,5

3 **ANALISIS MICROBIOLÓGICO**

AEROBIOS MESOF.REVIVIF. u.f.c./g....	< 5.000.000
ENTEROBACTERIAS u.f.c./g.....	< 500
CLOSTRID.SULF-REDUCT. u.f.c./g.....	< 100
ST.AUREUS u.f.c./g.....	< 100
SALMONELLA u.f.c./25 g.....	AUSENCIA
LISTERIA MONOCYTOGENES u.f.c./g....	< 100

4 **INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 g (Valores medios)**

Energía: 1.239 kJ (293 kcal)

GRASAS (g).....	18,4
De las cuales saturadas:	6,4
HIDRATOS DE CARBONO (g):	0,0
De los cuales Azúcares..:	0,0
PROTEINAS (g).....	31,7
SAL (g).....	5,0

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 02/06/2016

Página 4 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 113

30/08/2016

DENOMINACION: 113 - J.CEBO IBERICO DESH.G

5 CONSERVACION :

Conservar refrigerado entre 0° y 7°C

6 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:

7 MESES

7 REGISTRO SANITARIO N°: 10.01672/MU

ES
10.01672/MU
CE



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 02/06/2016

Página 5 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod.

113

30/08/2016

DENOMINACION: **113 - J.CEBO IBERICO DESH.G**

3 ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

1 ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

Gluten..... Ausencia, Libre de gluten <20 ppm (FACE)

Crustaceos y derivados Ausencia

Huevos y derivados..... Ausencia

Pescados y derivados..... Ausencia

Cacahuete y derivados..... Ausencia.

Soja y derivados..... Ausencia.

Leche y derivados (incluida la lactosa) . Ausencia.

Frutos con cáscara..... Ausencia

Apio y derivados..... Ausencia

Mostaza y derivados..... Ausencia.

Sesamo y derivados..... Ausencia.

Sulfitos Ausencia , <10 ppm.

Moluscos y derivados..... Ausencia

Altramuces y derivados..... Ausencia

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 02/06/2016

Página 6 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 113

30/08/2016

DENOMINACION: 113 - J.CEBO IBERICO DESH.G

4 RECOMENDACIONES DE USO PARA EL CONSUMIDOR

1 PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR

1) COCIDOS: Aptos para consumir sin preparación previa (Mortadela, Chopped, York de cerdo, pavo y pollo, Paté, Salchichas Cocidas, Asados, etc...)

2) SEMICOCIDOS: Cocinar completamente antes de su consumo (Adobados Norma BOE, Bacon, etc,...)

- PIEZAS ENTERAS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C.
- LONCHEADOS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 3-4 días.

2 PRODUCTOS CURADOS Y SALAZON

PRODUCTOS CURADOS: Chorizo, salchichón, salami, sobrasada, etc.

SALAZON: Jamón y paleta curada, lomo embuchado, etc.

- PIEZAS ENTERA: Conservar en lugar fresco y seco o refrigerado.
- LONCHEADO: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 4/6 días.

3 PRODUCTOS CRUDOS Y SEMICOCIDOS

1) PRODUCTOS CRUDOS: Carne cruda, salchicha/chorizo crudo, burger, etc.

2) PRODUCTOS ADOBADOS NO COCIDOS.

- Cocinar completamente antes de su consumo.
- Conservar refrigerado entre 0° y 4°C.
- Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

4 ADECUACION AL USO Y PUBLICO OBJETIVO

Producto sin restricción al consumo.

Salvo por motivos sociales, culturales, sanitarios y religiosos.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 02/06/2016

Página 7 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 113

30/08/2016

DENOMINACION: 113 - J.CEBO IBERICO DESH.G

5 SOLICITUD DE INFORMACIÓN ADICIONAL

1 SOLICITUD DE INFORMACIÓN ADICIONAL