

# JAMÓN DE CEBO DE CAMPO -Cod. ESPA022-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

I suini Iberici vengono lasciati nelle *dehesa*, liberi di pascolare e di nutrirsi dei frutti naturali dati dalle querce (la *bellota*) e per questo motivo i prosciutti ottenuti vengono denominati "de bellota". Anche altri maiali possono mangiare e pascolare in libertà, ma per un periodo molto breve e limitato della loro vita ed in recinti ben più piccoli delle *dehesa*. I capi di questa categoria vengono denominati "de cebo de campo" e questi comprendono il 15% della produzione totale di *Jamón Ibérico*.

## INGREDIENTI

Coscia di suino Ibérico, sale, zucchero (saccarosio), conservanti: E250, E252, antiossidante: E301.

**Origine della carne:** Spagna.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Salumi
<b>Origine:</b>	Spagna; Regione: Extremadura
<b>Produttore:</b>	ES 10.16604/BA CE
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Budello:</b>	no
<b>Profilo sensoriale:</b>	Estremità posteriore del collo iberico dell'esca, con parte del derma e parte del grasso sottocutaneo. Composto da pelle, muscolo, tono e grasso. Sottoposto a salatura (10-20 giorni), asciugatura (90 giorni) e stagionatura (superiore a 730 giorni).
<b>Stagionatura:</b>	circa 24 mesi
<b>Peso netto:</b>	circa 9 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 12 mesi dalla spedizione
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra 0°C / +4°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	331 kcal / 1379 kJ
<b>Grassi</b>	21,0 g
<b>di cui saturi</b>	7,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,9 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	34,0 g
<b>Sale</b>	6,1 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

pH:	6
a <sub>w</sub> :	0,95
Nitrato:	< 250 mg/kg
Nitrito:	< 100 mg/kg

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : < 10 <sup>2</sup> UFC/g	Lieviti e Muffe: < 10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 <sup>3</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 50 <sup>2</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>3</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
18/06/2024

**Verifica ed approvazione:** Direzione

