

## **JAMÓN JOSELITO**

**Definición:** es el producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.



### ❖ **Características Particulares:**

- Producto artesanal procedente de los mejores cerdos criados en extensivo, lo que les permite aprovechar la producción de bellotas de dehesas con encinares y alcornoques.
- Ingredientes: jamón de cerdo y sal marina.
- Curación: 100% natural en secadero y bodega.
- Periodo de curación: mínimo 36 meses.
- Apreciación Visual: Jamón con pata fina y pezuña negra. Grasa dorada rosácea de consistencia blanda y untuosa. Carne con variaciones de tonalidades desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido, con numerosa infiltración de grasa veteada brillante.
- Apreciación olfativa y gustativa: Sabor y aroma intensos.

### ❖ **Criterios físico-químicos y microbiológicos:**

Parámetros (units)	Límites
<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Ausencia
$a_w$	$\leq 0,92$

 <small>DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO</small> <small>NºRGSEAA: 10.03085/SA</small>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Rev. 19 12/01/2015
--	----------------------	-----------------------

❖ **Valores nutricionales medios (-g/100 g-) de producto:**

<b>Valor Energético (kJ/Kcal)</b>	<b>1.476 kJ/355 Kcal</b>
Proteína (g)	29,6 g
Hidratos de carbono <0,8 g, de los cuales:	Azúcares: 0 g
Grasas 26,3 (g) de las cuales:	Saturadas: 8,1 g Monoinsaturadas: 15,5 g Poliinsaturadas: 2,7 g
Fibra (g)	0 g
Sal (g)	3,7 g
Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.	

❖ **Formato de venta:**

- Embalaje: cajas de cartón. Las piezas pueden ir envueltas en papel de regalo
- Logística: Servido en palés de medida europea.
- Etiquetado: Cada pieza lleva la información correspondiente a las directrices del etiquetado según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 (denominación del producto, lista de ingredientes, razón social y dirección del operador, nº RGSEAA. Cada caja es etiquetada con el nombre de la marca, nombre de producto, fecha de consumo preferente y nº de lote.
- Cada caja es etiquetada con el nombre de la marca, nombre de producto, fecha de consumo preferente y nº de lote.
- **EAN 13: 8437000183013**

❖ **Vida útil:**

- 270 días desde su empaquetado.

❖ **Condiciones de distribución, conservación y consumo:**

- La pieza entera debe almacenarse en lugar fresco y seco hasta su consumo. Servir a temperatura ambiente (20-25°C)
- Consérvese el jamón entero y fuera de su envoltorio en lugar seco a Tª ambiente (aproximadamente 20-25 °C). En las piezas envueltas para regalo, quítese el envoltorio antes de los 3 meses desde la fecha de envasado.