| | | | |
|---|---|---|---|
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** | **Jamón de bellota 100% ibérico D.O.P Dehesa de Extremadura** | | |
| **MARCA** | **EXTREM PURO EXTREMADURA** | | |
| **FORMATOS COMERCIALES** | Pieza entera | Deshuesados | Loncheados |
| |  |  |  |
| | | Centro deshuesado | Peso: 40, 80, 90, 100 y 500 gramos Presentaciones:<br>➢ Pack cartón ventana redonda (sobre de PA-PE + cartón)<br>➢ Pack VIP (sobre de PA-PE + cartón de celulosa) |
| **DESCRIPCIÓN** | Producto elaborado con las extremidades posteriores de cerdos 100 % ibéricos alimentados a base de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario. Todo el proceso de elaboración es controlado por inspectores del consejo regulador de la denominación de origen. | | |
| **MATERIA PRIMA** | Cerdos 100% ibéricos alimentados con bellota | | |
| **TRATAMIENTO APLICADO** | Salado, lavado, postsalado, secado, maduración y envejecimiento bodegas. | | |
| **INGREDIENTES** | Jamón de cerdo, Sal común, Azúcar, Corrector de la acidez (E-331iii), Conservadores (E-(252, E-250) y Antioxidante (E-301). | | |
| **ALÉRGENOS/OGM/IRRADIADOS** | No contiene alérgenos ni OGM ni productos irradiados | | |
| **VIDA ÚTIL o DURABILIDAD** | **Pieza entera**: 12 meses manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas<br>**Deshuesado y loncheado**: 9 meses manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas. Una vez abierto el envase consumir antes de 10 días. | | |
| **LOTEADO** | **Pieza entera y loncheado**: Identificación individual de cada pieza (precinto)<br>**Deshuesado**: Identificación individual de cada pieza (lote fabricación interno con 4 dígitos) | | |
| **ENVASES/MATERIAL AUXILIAR /ETIQUETAS** | **Pieza entera**: Caja de cartón. Papel protector para uso alimentario. Cuerda de fibra para uso alimentario. Vitola-etiqueta PVC exclusiva de la denominación de origen.<br>**Deshuesado y loncheado**: Caja de cartón. Bolsa de vacío de poliamida-polietileno (PA-PE). Etiqueta polipropileno. | | |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN** | **Pieza entera**: Mantener la pieza entera en lugar fresco y seco a temperatura menor a 18º C. Para mejor conservación retirar material de embalaje<br>**Deshuesado y loncheado**: Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0º C Y 7 º C. | | |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS** | | **LÍMITE DE ACEPTACIÓN** | |
| | *Escherichia Coli* | < 100 ufc/gr | |
| | *Staphylococcus aureus* | < 100 ufc/gr | |
| | ***Clostridium spp*** | < 100 ufc/gr | |
| | *Salmonella spp* | Ausencia en 25 g | |
| | *Listeria monocytogenes* | Ausencia en 25 g | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS** | **FÍSICO-QUÍMICO** | **LÍMITE DE ACEPTACIÓN** | **RESIDUOS ANALIZADOS** | **LÍMITE DE ACEPTACIÓN** |
| | pH | 6,5 | Dioxinas | 1,0 pg/Kg |
| | Aw | 0,92 | Dioxinas y PCBs | 1,25 pg/Kg |
| | Nitrato | 205 ppm | | |
| | Nitrito | 100 ppm | | |

| | | |
|---|---|---|
| **CARACTERISTICAS NUTRICIONALES** | Valor energético | 294kCal/1230kJ |
| | Grasas (gr/100gr)<br>De las cuales saturadas (gr/100gr) | 21,8<br>7,7 |
| | Hidratos de carbono (gr/100gr)<br>De los cuales azúcares (gr/100gr) | 0,02<br>0,01 |
| | Proteínas (gr/100gr) | 24,5 |
| | Sal (gr/100gr) | 1,7 |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** | - A la vista: Recubrimiento de mohos y levaduras<br>- En nariz: Agradable y característico.<br>- Al tacto: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento<br>- Al corte: Rojo brillante con vetas de grasa blanca-nacarada<br>- En boca: Sabor delicado y poco salado. Sabor placentero. | |
| **INSTRUCCIONES DE USO** | USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones, salvo prescripción médica. | |
| | USO ESPERADO:<br>**Pieza entera**: Retirar la cobertura exterior (piel y grasa) y consumir directamente.<br>**Deshuesado y loncheado**: Retirar la bolsa y mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir.<br>No necesita cocinado | |
| **CONSUMIDORES SENSIBLES** | No se reconocen. Se recomienda un uso moderado y dieta equilibrada | |
| **LOGÍSTICA** | Ver ficha logística | |
| **CERTIFICACIONES** | Producto certificado por la denominación de origen "Dehesa de Extremadura" y su Consejo Regulador. | |


**AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739**

**DOMICILIO FISCAL** C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ºH
06900-LLERENA (BADAJOZ)- ESPAÑA
**DOMICILIO FÁBRICA**: CTRA. NACIONAL 521 KM 92.5
10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPAÑA
Teléfono: 927191034


**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

**REVISADA EL DÍA 03/02/2026 A LAS 8:00H**