



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

FTPEX01

Revisión: 2

Fecha entrada en vigor: 25/01/2008

Página 1 de 5

FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL RECORD ELPOZO ALIMENTACION,S.A.

Código Prod. 7.797

31/10/2014

DENOMINACION: J.IBERICO MOLD 1/2

1 DESCRIP.ET PRESENT.PRODUIT/DESCRIP.AND PRESENT.THE PRODUCT

1 DESCRIPTION (Longueur/lenght, Poids/weight....)

Définition/definition:JAMBON DE PORC IBERIQUE "CEBO" DESOSSE MOULE (block)//CURED IBERICO PORK HAM "CEBO"

Caractéristiques/characteristics:JAMBON SEC DESOSSE/DEBONED CURED HAM

Aspect extérieur/outward appearance:JAMBON DESOSSE MOULE BLOCK//BLOCK CURED HAM
Poids/weigh:2,000/3,000 Kg.

Mesures du produit/Measures of the product:

Longtemps/long: 150/200 mm.

Largement/wide: 100/140 mm.

haut/high: 60/ 80 mm.

Emballage hygiénique/hygienic packing:PA/EVOH/PA

Emballage extérieur/outer packing:

Composition:CARTON DOBLE/DOBLE/CRACK

Poids m2/weight per m2:1.038 g/m2

Poids du carton du colis/weight of the cardboard of packing:223/247 g

N° de pièces par colis/Units per cases: 2 pièces/2 units .

Poids net du colis avec produit/Net weight of packing with products:4,223/ 6,247 Kg.



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

FTPEX01 Revisión: 2 Fecha entrada en vigor: 25/01/2008 Página 2 de 5

FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL RECORD ELPOZO ALIMENTACION,S.A.

Código Prod. 7.797 31/10/2014

DENOMINACION: J.IBERICO MOLD 1/2

2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES/TECHNICAL CHARACTERISTICS

2 Ingrédients/ingredients:

JAMBON DE PORC IBERIQUE "CEBO"
 Jambon de porc iberique (140% min.)*, sel.Conservateur: Nitrate de potassium.
 (*)Pour obtenir 100g de produit fini c'est nécessaire comme minimum 140g de jambon de porc.

CURED IBERICO PORK HAM "CEBO"
 Meat content : Not less than 100% . Iberico Pork ham(140% min.)*, salt,
 Preservative:potassium nitrate.
 (*)140g of pork ham are needed to obtain 100g of finished product.

3 Déclaration nutritionnelle / Nutrition declaration:

Valeur énergétique/Energy value (Pour/by 100 g): 1.620 kJ / 390 kcal

Graisses/ Fat (g).....: 30,0
 Dont ac.gras saturés / Of wich saturates (g): 10,5
 Glucides / Carbohydrates (g).....: 0,0
 Dont sucres / Of wich sugars (g).....: 0,0
 Fibres alimentaires / Fibre (g).....: 0,2
 Protéines / Protein (g): 30,0
 Sel / Salt (g).....: 4,5

4 Caractérist.physico-chimiques/Physico-chemical chararacterist.

Humidité/Moisture (%).....:---/50,0
 Protéine/Protein (%).....:28,0/---
 Gras/Fat (%).....:---/35,0
 Clorures/Chlorides (% NaCl).....:---/ 6,5

5 ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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



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

FTPEX01

Revisión: 2

Fecha entrada en vigor: 25/01/2008

Página 3 de 5

FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL RECORD ELPOZO ALIMENTACION,S.A.

Código Prod. 7.797

31/10/2014

DENOMINACION: J.IBERICO MOLD 1/2

6 Matière première/Raw material

Les jambons proviennent de notre abattoir et salle de dépeçage où sont sélectionnés
Les jambons sont réfrigérés et élaborés entre 2°/0° C.
Les jambons sont sélectionnés avant la production.

The raw material come from our slaughterhouse,where it is selected
It is refrigerated and elaborated between 2°/0° C.
The raw material is selected before production.

7 Contrôles réalisés/Control carried out:

Au sujet de la matière première: Selection, température, microbiologique et nutritif.
Pendant le processus. Manipulation et température.
Sur le produit fini: Microbiologique et nutritif.

Concerning raw material: Selection, temperature, microbiological survey, nutritional survey.
During production: Manipulation and temperature.
Concerning final product: Microbiological and nutritional survey.

8 Conservation/Preservation:

2° et 8°.C./2° and 8°.C.

9 T° C emmagasinage et transport/transport an storage temperat

Transport:10°C maximun
Emmagasinage/storage: 0°C/+ 5°C

10 Date limite de consommation/Using by date:

7 mois/7 month

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



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

FTPEX01

Revisión: 2

Fecha entrada en vigor: 25/01/2008

Página 4 de 5

FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL RECORD ELPOZO ALIMENTACION,S.A.

Código Prod. 7.797

31/10/2014

DENOMINACION: J.IBERICO MOLD 1/2

11 Registre Sanitaire/Health Register: N° 10.01672/MU

ES
10.01672/MU
C.E.



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

FTPEX01

Revisión: 2

Fecha entrada en vigor: 25/01/2008

Página 5 de 5

FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL RECORD ELPOZO ALIMENTACION,S.A.

Código Prod. 7.797

31/10/2014

DENOMINACION: J.IBERICO MOLD 1/2

3 ALLERGENES / INTOLERANCE DATA

1 Especificaciones sobre alérgenos

Gluten.....	Absence, Free of gluten <20 ppm(FACE)
Crustacés/Crustacean.....	Absence
Oeufs / Eggs.....	Absence
Poissons / Fish.....	Absence
Arachides / Peanuts.....	Absence
Soja / Soya.....	Absence
Lait / Milk.....	Absence
Fruits à coque / Nuts.....	Absence
Céleri / Celery.....	Absence
Moutarde / Mustard.....	Absence
Graines / Sesame.....	Absence
Anhydride sulfureux/Sulfurous anhydride....	Absence, <10 ppm.
Mollusc and derivates.....	Absence
Lupine and derivates.....	Absence