



**JAMON CURADO “GRAN RESERVA”
“GRAN RESERVA” CURED HAM
JAMBON SÉCHÉ “GRAN RESERVA”**

Cod:1000110
1000112

Data: 24/04/2018

HACCP-FT-01

Rev: 1



DESCRIPCION DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION/ DESCRIPTION DU PRODUIT

**Jamón “Gran Reserva”
“Gran Reserva” Ham
Jambon “Gran Reserva”
Ham “Gran Reserva”**

1.Ingredientes/Ingredients/Ingredients/Ingrediënten:

- Jamón de cerdo Duroc, Sal marina, Dextrosa, Antioxidante (E-301) y Conservadores (E-250, y E-252)**
- Duroc pork Ham, Marine salt, Dextrose, Antioxidant (E-301) and Preservatives (E-250 and E-252)
- Jambon de porc Duroc, Sel marine, Dextrose, Antioxydant (E-301) et Conservateurs (E-250 et E-252)*
- Duroc Ham, zeezout, dextrose, antioxidant (E-301) en bewaarmiddelen (E-250 en E-252)

2.Peso por pieza / Weight per piece / Poids par pièce/ Gewicht per stuk :
6 kg -10 kg (aprox)

3.Vida útil/ Shelf life / Durée de conservation/ Houdbaarheid:
1 año / 1 year / 1 an / 1 jaar

4.Condiciones de Conservación y transporte / Conditions of Conservation and transportation/ Conditions de Conservation et de transport/ Bewaar en vervoer voorwaarden :

-En un lugar limpio, seco y fresco / In a clean, dry and cool place / Dans un endroit propre, sec et frais/ In een schone, droge en koele plaats.



**JAMON CURADO “GRAN RESERVA”
“GRAN RESERVA” CURED HAM
JAMBON SÉCHÉ “GRAN RESERVA”**

Cod:1000110
1000112

Data: 24/04/2018

HACCP-FT-01

Rev: 1

El jamón Gran Reserva de Reserva Batallé, proviene de animales de raza pura Duroc, con genética Batallé. De cerdos nacidos, criados y sacrificados en España.

The Gran Reserva ham, from Reserva Batallé, comes from pure Duroc breed pigs, from Batallé genetics. Our pigs are born, raised and slaughtered in Spain.

Le Jambon Gran Reserva de Reserva Batallé, provient de porcs purs race Duroc, de génétique Batallé. Lesquels sont nés, élevés et abattus en Espagne.

De Ham Gran Reserva Batallé, wordt gemaakt van raszuivere Durocvarkens met de genetica van Batallé. De varkens zijn geboren, gekweekt en geslacht in Spanje

-El periodo mínimo de curación, será de 15 meses, pudiéndose emplear la mención facultativa de Gran Reserva en el etiquetado conforme lo dispuesto en RD 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

-The minimum cured period will be 15 months, and “Gran Reserva” facultative mention may be used on the labelling, according to RD 474/2014, which approves the quality standard of meat products.

-La période de curation minimum est de 15 mois, donc, on pourra utiliser la mention facultative “Gran Reserva” dans l’étiquetage tel que prévu dans le document RD 474/2014, sur la norme approuvée des produits à base de viande de qualité.

- De minimumduur van de rijping is 15 maanden. De facultatieve toevoeging “Gran Reserva” mag op het etiket gebruikt worden conform RD 474/2014, waarin de kwaliteitsnorm vastlegt wordt voor afgeleide vlees producten.

ETIQUETADO/ LABELING/MARQUAGE/

En la etiqueta se indica: Número de identificación de la empresa, Nombre del producto, Ingredientes, Lote, Leyenda de “Consumir preferentemente antes de” Valor nutricional y Conservar en un lugar limpio, seco y fresco.

On the labelling we indicate: Company identification number, Product name, Ingredients, Batch number, “Best Before” legend, Nutritional Values and Keep in a Clean, Dry and Cool place.

Sur l’étiquette nous indiquons : Numéro d’identification de l’entreprise, Nom du produit, Ingrédients, Lot, “ À consommer de préférence avant ”, Valeurs nutritionnelles et Dans un endroit propre, sec et frais

Op het etiket wordt vermeld : identificatienummer bedrijf, naam van het product, ingredienten, lotnummer, tenminste houdbaar tot, voedingswaarden en te bewaren in een schone, droge en koele plaats.

Datos microbiológicos.Reg CE 2073/2005. Reg CE 1441/01.Criterios orientativos de higiene

Microbiological data.Reg CE 2073/2005. Reg CE 1441 /01.Adjustment criteria of hygiene

Données microbiologiques Reg CE 2073/2005. Reg CE 1441/01.Critères microbiologiques d’hygiène

Microbiologische gegevens Reg CE 2073/2005 Reg CE 1441/0.Microbiologische hygiënegegevens

Parámetros microbiológicos / Microbiological settings / Paramètres microbiologiques / Microbiologische parameters	Límites máximos / Maximum Limits / Limites maximales Maximale limieten
Enterobacterias / Enterobacteriaceae/ entérobactéries / g	10 ufc/g
E.Coli / E.Coli / E.Coli /g	10 ufc/g
Clostridium Perfringens / 25g	10 ufc/g
Listeria Monocytogenes/25g	Ausencia/ 25g
St . Aureus/ g	Ausencia / g
Salmonella/ 25g	Ausencia/ 25g

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION/ FICHE TECHNIQUE



**JAMON CURADO “GRAN RESERVA”
“GRAN RESERVA” CURED HAM
JAMBON SÉCHÉ “GRAN RESERVA”**

Cod:1000110
1000112

Data: 24/04/2018

HACCP-FT-01

Rev: 1

Datos Físico-Químicos / Physical and Chemical Data / Données physico-chimiques / Fysich-chemische gegevens
Reg UE 1129/2011

Parámetros / Settings / Paramètres / Parameters	Limites máximos / Maximum Limits / Limites maximales / Parameters
Nitratos / Nitrates / Nitrates	250ppm
Nitritos / Nitrites / Nitrites	100ppm

Declaración de alérgenos / Allergens information / Déclaration des Allergènes/Allergenendeclaratie

Ausencia de Alérgenos – Sin Gluten
Absence of Allergens - Gluten Free
Absence d'Allergènes- Sans Gluten
Allergenen afwezig - glutenvrij

Declaración OMG/ GMO statement / Déclaration OMG/ GMO declaratie

Los cerdos de los cuales proceden nuestros productos, no son alimentados con piensos cuyos componentes han sido producidos a partir de organismos modificados genéticamente
Our pigs, are not fed with feed with components that are produced from GMO.
<i>Nos porcs ne sont pas nourris avec des aliments dont les composants sont fabriqués à partir de OGM</i>
Onze varkens zijn niet gevoederd met voeders waarvan de componenten gemaakt worden op basis van GMO's

Valores Nutricionales/ Nutritional Values / Valeurs nutritionnelles /Voedingswaarde

Por 100 g / Per 100g / Pour 100g/ Per 100gr	
Valor Energético / Energetic Value / Valeur Énergétique/ Energiewaarde	1384Kj / 330Kcal
Grasas / Fats / Matières Grasses/ Vetten	18.27g
De las cuales: / Of Which/ Dont/ Waarvan:	
Saturadas/ Saturated/ Acides Gras Saturés/ Verzadigde vetzuren	7.34g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates/ Glucides Totaux/ Koolhydraten	6.38g
De las cuales: / Of Which: / Dont/ Waarvan	
Azúcares / Sugar / Sucres/ Suikers	6.30g
Proteínas / Proteins / Protéines/ Eiwitten	35g
Sal / Salt / Sel/ Zout	4.45g



**JAMON CURADO “GRAN RESERVA”
“GRAN RESERVA” CURED HAM
JAMBON SÉCHÉ “GRAN RESERVA”**

Cod:1000110
1000112

Data: 24/04/2018

HACCP-FT-01

Rev: 1

Coadyuvantes Tecnológicos	Manteca: Grasa 1ª (min 48%). Endurecedor E-471 (origen vegetal), Antioxidante: E-306(origen vegetal)
Technological Adjuvants	Lard: Pork fat (min 48%). Hardener E-471 (of vegetal origin). Antioxidant: E-306 (of vegetal origin)
<i>Auxiliaires du traitement</i>	<i>Lard: Graisse de porc (min 48%). Durcisseur E-471 (origine vegetal), Antioxydants: E-306 (origine vegetal)</i>
Technische Hulpstoffen	Vet : varkensvet (min 48%), Emulgator E-471 (plantaardige oorsprong), Antioxidanten :E-306 (plantaardige oorsprong)

Otras sustancias que pueden encontrarse por transferencia desde las materias primas	Dioxido de Silicio (E-551) Ferrocianuro de sodio (E-535)
Other substances that can be found by transfer from the raw materials	Silicon Dioxide (E-551) Sodium ferrocyanide (E-535)
<i>D'autres substances qui peuvent être trouvées par transfert à partir des matières premières</i>	<i>Dioxyde de silicium (E-551) Ferrocyanure de sodium (E-535)</i>
Andere substanties die kunnen voorkomen door transfert vanaf de grondstoffen	Siliciumdioxide E-551 Natriumferrocyanide E-535

-Para su consumo, no requiere tratamiento térmico.

-For it's consummation, it doesn't require heat treatment.

-Pour le consommer, ce n'est pas nécessaire un traitement chaud.

- Voor consumptie is geen thermische behandeling vereist.

-El consumo de este producto, está destinado a la población en general, con la consideración de riesgo de Toxoplasmosis, para las mujeres embarazadas y un consumo moderado por su contenido en sal por parte de los hipertensos.

-The consumption of this product is intended for the general population, considering the risk of Toxoplasmosis, for pregnant women and a moderate consumption due of its salt content by hypertensive patients.

-La consommation de ce produit est destinée à la population en générale, compte tenu du risque de Toxoplasmose, pour les femmes enceintes et d'une consommation modérée due à sa teneur en sel par les patients hypertendus.

- De consumptie van dit product is bedoeld voor de algemene bevolking, met in achtnaam van het risico op toxoplasmose bij zwangere vrouwen en een matige consumptie wegens het zoutaandeel voor patienten met hoge bloeddruk.