

**SCHEDA TECNICA SALUMI**  
**DATA SHEET FOR COLD CUTS**

Mod. 7.1/d  
Rev. 08 del 01/2017

**DATI GENERALI - PRODUCT DATA**

NOME PRODOTTO - <i>Product name</i>	JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO
DENOMINAZIONE DI VENDITA - <i>Type of cheese</i>	Prosciutto crudo iberico stagionato almeno 36 mesi / Iberian ham aging minimum 36 months
BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - <i>Short description of the product</i>	Prodotto tipico spagnolo prodotto con suini di razza 100% iberica allevati in libertà e alimentati con ghiande (bellota) / typical product of Spain produced with 100 % Iberic race's pig and fooded with acorns (bellota)
CODICE ARTICOLO FORNITORE - <i>Supplier Code</i>	3385514
RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO - <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	CONSORJABUGO S.L. LUIS MONTOTO, 4º MODULO I 41007, SEVILLA, SPAGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE (DOP, IGP, STG) - <i>Designation of origin (es. PDO)</i>	-
SE IL PRODOTTO E' BIOLOGICO INDICARE IL NUMERO DELL'OPERATORE CONTROLLATO <i>Number of organic certification</i>	-
STAGIONATURA - <i>Maturation</i>	Almeno 36 mesi / Minimum 36 months
PESO (kg) - <i>Weight(kg)</i>	8 kg circa/more or less
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	12 mesi /months
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO DOPO APERTURA DELL'IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life after opening the package</i>	Fino alla data di scadenza / Until expire date
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Conservare a temperatura compresa tra +0 e +7 °C / Keep at +0 +7 °C

**INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- INGREDIENTS\***

Ingrediente - <i>Ingredient</i>	Quantità ingredienti (%) <i>Quantitative Ingredient Declaration</i>	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
Coscia di suino iberico / Iberian ham pork		Spagna
Sale /salt		Spagna
Zucchero /sugar		Spagna
Correttore di acidità: E331iii / Acidity corrector: E 331iii		Spagna
Conservante: E252 e E250 / preservatives: E252 e E250		Spagna

\*l'ingrediente allergene è evidenziato attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. /the allergenic ingredients shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients

**ALLERGENI - ALLERGENS**

Allergeni presenti nel prodotto finito come ingredienti - <i>Allergens present in the finished product as ingredients</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati /Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and products thereof	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof	NO

**SCHEDA TECNICA SALUMI  
DATA SHEET FOR COLD CUTS**

Mod. 7.1/d  
Rev. 08 del 01/2017

11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

Allergeni presenti nell'alimento derivanti da contaminazioni crociate <i>Allergens present in the finished product resulting from cross-contamination</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

Budello non edibile - <i>Inedible casing</i>	Non è presente il budello / <i>it isn't present</i>
--	---

**DICHIARAZIONE OGM - *DMO DECLARATION***

	SI (Yes)	NO	Se si indicare quali/If Yes which one
Contiene Organismi Geneticamente Modificati/ <i>Contains Genetically Modified Organism?</i>		X	
Deriva da OGM/ <i>Produced from GMO?</i>		X	

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIÀ PRESENTE IN ETICHETTA - *NUTRITION DECLARATION***

Energia - <i>Energy:</i>	1438 kJ
	345 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	21.3 g
di cui saturi - <i>of Which Saturated</i>	1.42 g
di cui monoinsaturi - <i>of Which mono-unsaturates</i>	- g
di cui polinsaturi - <i>of Which poly- unsaturates</i>	- g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	1 g
di cui zuccheri - <i>of Which Sugars</i>	1 g
Fibra - <i>Fibre</i>	- g
Proteine - <i>Protein</i>	37.1 g
Sale - <i>Salt</i>	3.1 g

**PUO' ESSERE CONSUMATA DA - *SUITABILITY OF THE PRODUCT\****

	SI (yes)/NO
Bambini sotto i 3 anni - <i>Children younger than 3 years</i>	NO
Donne in gravidanza - <i>Pregnant</i>	NO

<b>SCHEDA TECNICA SALUMI</b> <b>DATA SHEET FOR COLD CUTS</b>	Mod. 7.1/d Rev. 08 del 01/2017
---	-----------------------------------

Immunodepressi - <i>Immunodepressed</i>	SI/YES
Celiaci - <i>People with coeliac</i>	SI/YES
Intolleranti al lattosio - <i>People with lactose intolerance</i>	SI/YES

**ISTRUZIONI D'USO - INSTRUCTIONS FOR USE (\*\*)**

Prodotto pronto al consumo; servire tagliato a fette / Product ready to eat; served in slices

(\*\*) Ad esempio se il prodotto deve essere sottoposto a cottura - For example "to be consumed after cooking"

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI(\*\*\*)- MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g) - <i>Enterobacteriaceae</i> (CFU/g)	< 100 UFC/g
<i>Clostridi solfito riduttori</i> UFC/g	-
<i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)- (CFU/g)	< 100 UFC/g
<i>Staphilococchi coagulasi-positivi</i> (ufc/g) - (CFU/g)	< 100 UFC/g
<i>Yersinia Enterocolitica</i> in 25 g	-
<i>Salmonella</i> spp. in 25 g	Assente in 25 g/ Absence in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente in 25 g/ Absence in 25 g

(\*\*\*) Allegare copia analisi recenti - Please attach copy of a recent microbiological analysis

**PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS**

Attività dell'acqua (aw) - <i>Activity Water (aw)</i>	< 0.92
pH	-

**PROCESSO PRODUTTIVO - PRODUCTION PROCESS**

Descrivere il processo o allegare il diagramma di flusso presente nel piano HACCP/ Describe the production process or attach the flowchart present in the HACCP plan

--

**DETTAGLI LOGISTICI - LOGISTIC DETAILS**

IMBALLAGGIO PRIMARIO - <i>Primary packaging</i>	Avvolto in un calza di tessuto / roll up in a textile
IMBALLAGGIO SECONDARIO - <i>Secondary packaging</i>	Scatolone di cartone / Cardboard box

PEZZI PER COLLO - <i>Units per case</i>	1
COLLI PER STRATO - <i>Cases per layer</i>	-
STRATI PER PALLET - <i>Layers per Pallet</i>	-

EAN 13 PEZZO - <i>EAN13 Units</i>	
EAN 128 - <i>EAN128 Case</i>	

CODICE DOGANALE (INTRA) - <i>Intrastat Code</i>	-
---	---

Esiste la possibilità di fornire il prodotto con etichetta in multilingue? <i>Is it possible to deliver the products with multilingual labels?</i>	SI/YES
---	--------

**ETICHETTA - LABEL**

Incollare l'etichetta del prodotto o inviare in allegato/ Stick the product label or attach it

--

Data(date), 18-05-2017

Firma (signature)

Timbro (stamp)

**CONSOR-JABUGO, S.L.**  
C.I.F.: B50991629  
C/ Luis Montoto, 107 - 4ª Planta  
41007 - SEVILLA