

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

50 % raza ibérica

DEFINICIÓN

Pieza osteomuscular que forma la extremidad trasera del cerdo de cebo ibérico, correspondiente al despiece total o parcial de los animales aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera. Estas piezas son sometidas a la acción adecuada de la sal común y demás ingredientes autorizados propios de la salazón en forma sólida, que garantiza su conservación para el consumo después del secado-maduración, y que les otorga unas características especiales. Este producto está incluido en el alcance de la certificación de nuestra empresa referente a la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. Nuestra empresa está certificada por Calicer con el número PI/0226/05.

INGREDIENTES: extremidad trasera del cerdo de cebo ibérico (pernil de cerdo de cebo ibérico), sal común, conservadores Nitrato Potásico (E-252), Nitrito Sódico (E-250) y antioxidante Citrato Sódico (E-331).

MATERIAS AUXILIARES: Manteca de cerdo y aceite como protección o recubrimiento; y cuerda de pita o algodón, vitola y embalaje de cartón

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS

- *Listeria monocytogenes*: < 100 ufc/g
- *Salmonella* spp: No detectada en 25 g

VIDA ÚTIL

1 año desde expedición

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa; homogéneo al corte. Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico.

Textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa de grasa, este se hunde con facilidad.

CARACTERES FÍSICO-QUÍMICOS

- ✓ Humedad: < 55%.
- ✓ Cloruro Sódico sobre sustancia seca: Entre 8 - 15%
- ✓ aw: Inferior a 0,92
- ✓ Nitratos residuales (ppm NO₃K): Máximo 205 ppm
- ✓ Nitritos residuales (ppm NO₂K): Máximo 100 ppm

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN:

- ✓ Reglamento (UE) N° 1129/2011 (ADITIVOS)
- ✓ Reglamento (CE) 2073/2005 (CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS)
- ✓ Real Decreto 474/2014 (NORMA DE CALIDAD)
- ✓ Real Decreto 4/2014 (NORMA DEL IBÉRICO)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto:

Valor energético	1261 KJ 303 Kcal
Grasas de las cuales:	19,2 g
ácidos grasos saturados	7,81 g
Hidratos de carbono de los cuáles:	0,1 g
azúcares	0,1 g
Proteínas	32,3 g
Sal	4,85 g



PROCESO GENERAL

El proceso de curado del jamón de cebo ibérico es el siguiente: Recepción de la materia prima (pernils de cerdo de cebo ibérico), ingredientes y materias auxiliares, Salazón, Lavado, Postsalado, Secado o maduración, Bodega y Expedición

PRESENTACIÓN

El jamón de cebo ibérico, tras su curación se comercializa en pieza entera embalado de forma individual, embalados en cajas de dos unidades, o embalados en box de cartón, con vitola ANDRÉS PINELA o sin vitola para ventas al por mayor. El tiempo mínimo de curación de los jamones de cebo ibéricos son 730 días (para jamones ya curados que a la salida de las instalaciones tengan un peso ≥ 7 Kg).

OGMs

Producto NO compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, no contiene OMG o se ha producido a partir de OMG, incluyendo sus ingredientes o aditivos.

CONDICIONES DE USO El jamón de cebo ibérico no necesita de preparación anterior a su consumo, ya que es un producto que se consume sin ningún tipo de tratamiento, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente, para poder apreciar en toda su extensión sus características organolépticas

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: El jamón de cebo ibérico no necesita de preparación anterior a su consumo, ya que es un producto que se consume sin ningún tipo de tratamiento, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente, para poder apreciar en toda su extensión sus características organolépticas

OTROS

El producto NO ha sido tratado con radiaciones ionizantes.

Alérgenos (según reglamentación UE en vigor)	+/-
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-
Gluten > 20mg/Kg	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Huevos y productos a base de huevo.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	-
Frutos de cáscara, y productos derivados.	-
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

Responsable de calidad: Luis Miguel Pinela

FECHA REVISIÓN: 03/2026

PALETA DE CEBO IBÉRICA

50 % raza ibérica

DEFINICIÓN

Pieza osteomuscular que forma la extremidad delantera del cerdo de cebo ibérico, correspondiente al despiece total o parcial de los animales aptos para el consumo. Estas piezas son sometidas a la acción adecuada de la sal común y demás ingredientes autorizados propios de la salazón en forma sólida, que garantiza su conservación para el consumo después del secado-maduración, y que les otorga unas características especiales. Este producto está incluido en el alcance de la certificación de nuestra empresa referente a la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. Nuestra empresa está certificada por Calicer con el número PI/0226/05.

INGREDIENTES: extremidad delantera del cerdo de cebo ibérico (paleta de cerdo de cebo ibérica), sal común, conservadores Nitrato Potásico (E-252), Nitrito Sódico (E-250) y antioxidante Citrato Sódico (E-331).

MATERIAS AUXILIARES: Manteca de cerdo y aceite como protección o recubrimiento; y cuerda de pita o algodón, vitola y embalaje de cartón

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS

- *Listeria monocytogenes*: < 100 ufc/g
- *Salmonella* spp: No detectado en 25g

VIDA ÚTIL

1 año desde expedición

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa; homogéneo al corte.

Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico.

Textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa de grasa, este se hunde con facilidad.

CARACTERES FÍSICO-QUÍMICOS

- ✓ Humedad: < 55%.
- ✓ Cloruro Sódico sobre sustancia seca: Entre 8 - 15%
- ✓ aw: Inferior a 0,92
- ✓ Nitratos residuales (ppm NO₃K): Máximo 205 ppm
- ✓ Nitritos residuales (ppm NO₂K): Máximo 100 ppm

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN:

- ✓ Reglamento (UE) N° 1129/2011 (ADITIVOS)
- ✓ Reglamento (CE) 2073/2005 (CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS)
- ✓ Real Decreto 474/2014 (NORMA DE CALIDAD)
- ✓ Real Decreto 4/2014 (NORMA DEL IBÉRICO)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto:

Valor energético	1261 KJ 303 Kcal
Grasas de las cuales:	19,2 g
ácidos grasos saturados	7,81 g
Hidratos de carbono de los cuáles:	0,1 g
azúcares	0,1 g
Proteínas	32,3 g
Sal	4,85 g



PROCESO GENERAL

El proceso de curado de la paleta de cebo ibérica es el siguiente: Recepción de la materia prima, ingredientes y materias auxiliares, Salazón, Lavado, Postsalado, Secado o maduración, Bodega y Expedición

PRESENTACIÓN

La paleta de cebo ibérica, tras su curación se comercializa en pieza entera embalado de forma individual, embalados en cajas de dos unidades, o embalados en box de cartón, con vitola ANDRÉS PINELA o sin vitola para ventas al por mayor. El tiempo mínimo de curación de las paletas de cebo ibéricas son 365 días (para jamones ya curados que a la salida de las instalaciones tengan un peso ≥ 4 Kg).

OGMs

Producto NO compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, no contiene OMG o se ha producido a partir de OMG, incluyendo sus ingredientes o aditivos.

CONDICIONES DE USO: La paleta de cebo ibérica no necesita de preparación anterior a su consumo, ya que es un producto que se consume sin ningún tipo de tratamiento, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente, para poder apreciar en toda su extensión sus características organolépticas

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: La paleta de cebo ibérica no necesita de preparación anterior a su consumo, ya que es un producto que se consume sin ningún tipo de tratamiento, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente, para poder apreciar en toda su extensión sus características organolépticas

OTROS

El producto NO ha sido tratado con radiaciones ionizantes.

Alérgenos (según reglamentación UE en vigor)	+/-
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-
Gluten > 20mg/Kg	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Huevos y productos a base de huevo.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	-
Frutos de cáscara, y productos derivados.	-
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

Responsable de calidad: Luis Miguel Pinela

FECHA REVISIÓN: 03/2026

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

100 % raza ibérica



DEFINICIÓN

Pieza osteomuscular que forma la extremidad trasera del cerdo ibérico puro (aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, **sin aporte de pienso suplementario**), correspondiente al despiece total o parcial de los animales aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera. Estas piezas son sometidas a la acción adecuada de la sal común y demás ingredientes autorizados propios de la salazón en forma sólida, que garantiza su conservación para el consumo después del secado-maduración, y que les otorga unas características especiales. Este producto está incluido en el alcance de la certificación de nuestra empresa referente a la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. Nuestra empresa está certificada por Calicer con el número PI/0226/05.

INGREDIENTES: extremidad trasera del cerdo ibérico puro, sal común, conservadores Nitrato Potásico (E-252), Nitrito Sódico (E-250) y antioxidante Citrato Sódico (E-331).

MATERIAS AUXILIARES: Manteca de cerdo y aceite como protección o recubrimiento; y cuerda de pita o algodón, vitola y embalaje de cartón

PROCESO GENERAL

El proceso de curado del jamón de bellota 100% ibérico es el siguiente: Recepción de la materia prima (pernils de cerdo de bellota ibérico), ingredientes y materias auxiliares, Salazón, Lavado, Postsalado, Secado o maduración, Bodega y Expedición

PRESENTACIÓN: El jamón de bellota 100% ibérico, tras su curación se comercializa en pieza entera embalado de forma individual, embalados en cajas de dos unidades, o embalados en box de cartón, con vitola LA ENCINA DORADA "PINELA", o sin vitola en ventas al por mayor. **El tiempo mínimo de curación son 730 días (para jamones ya curados que a la salida de las instalaciones tengan un peso $\geq$ 5,75 Kg).**

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS

- *Listeria monocytogenes*: < 100 ufc/g
- *Salmonella* spp: No detectado en 25 g

VIDA ÚTIL

1 año desde expedición

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa; homogéneo al corte. Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico.

Textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa de grasa, **este se hunde con mayor facilidad.**

CARACTERES FÍSICO-QUÍMICOS:

- ✓ Humedad: < 55%.
- ✓ Cloruro Sódico sobre sustancia seca: Entre 8 - 15%
- ✓ aw: Inferior a 0,92
- ✓ Nitratos residuales (ppm NO₃K): Máximo 205 ppm
- ✓ Nitritos residuales (ppm NO₂K): Máximo 100 ppm

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN:

- ✓ Reglamento (UE) N° 1129/2011 (ADITIVOS)
- ✓ Reglamento (CE) 2073/2005 (CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS)
- ✓ Real Decreto 474/2014 (NORMA DE CALIDAD)
- ✓ Real Decreto 4/2014 (NORMA DEL IBÉRICO)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto:

Valor energético	1394 KJ 335 Kcal
Grasas de las cuales:	22,2 g
ácidos grasos saturados	6,5 g
Hidratos de carbono de los cuáles:	0,5 g
azúcares	0,5 g
Proteínas	33,2 g
Sal	4,84 g

OGMs

Producto NO compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, no contiene OMG o se ha producido a partir de OMG, incluyendo sus ingredientes o aditivos.

CONDICIONES DE USO: El jamón de bellota 100% ibérico no necesita de preparación anterior a su consumo, ya que es un producto que se consume sin ningún tipo de tratamiento, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente, para poder apreciar en toda su extensión sus características organolépticas

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: El jamón de bellota 100% ibérico no necesita de preparación anterior a su consumo, ya que es un producto que se consume sin ningún tipo de tratamiento, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente, para poder apreciar en toda su extensión sus características organolépticas

OTROS

El producto NO ha sido tratado con radiaciones ionizantes.

Alérgenos (según reglamentación UE en vigor)	+/-
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-
Gluten > 20mg/Kg	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Huevos y productos a base de huevo.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	-
Frutos de cáscara, y productos derivados.	-
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

Responsable de calidad: Luis Miguel Pinela

FECHA REVISIÓN: 03/2026