

VAZQUEZ MOYA, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.4.2.- JAMON Y PALETA	REV	FECHA	PAGINA
		7	01/05/22	3/5

FICHA TECNICA: JAMON IBERICO.-

Marca comercial: "IBERICOS DE BELLOTA VAZQUEZ MOYA, S.L."

Tipos de jamón: "Bellota", "Cebo" y "Cebo de campo".

Para productos fuera de norma "Origen Cumbres Mayores" "Origen Vázquez Moya "Cumbres Mayores", "jamón campaña"

Composición cuantitativa/cualitativa:

- Lo que indique el proveedor o maquila

Elaboración:

Tiempo en secadero natural/bodega: **Que sumen en total 24 meses desde su salazón**

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de plástico o de papel plastificado que rodea la pata del jamón, y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de producto que es y los ingredientes que contiene, que son:

Si los productos proceden de otra industria elaboradora la etiqueta llevará los ingredientes y valores nutricionales que se hayan utilizado en su elaboración.

Forma de presentación: En piezas enteras, deshuesadas al vacío o loncheadas.

Embalaje: en cajas de 1 o 2 piezas enteras.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa. Los loncheados se deben conservar en refrigeración a temperaturas inferiores a 10 °C.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isotermodos. Los loncheados en refrigeración

Forma de consumo: En lonchas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es la siguiente: Se pone la letra E y a continuación un número correlativo comenzando por el 1 para cada lote. Además todos los jamones llevan aparte un número correlativo (para todos los lotes) que identifica cada pieza dentro del lote. Estos números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas elaboradas o recibidas a media curación. Si se trata de productos loncheados o deshuesados al vacío se les asigna un lote que comienza por la letra D y a continuación un número correlativo comenzando por el 1 para cada lote.

Vida útil: Se asigna a cada lote una fecha de consumo preferente de 5 años para los jamones desde el día de su inicio de elaboración o salazón. Para loncheados/deshuesados el consumo preferente será de 1 año desde su envasado

Modo de empleo: Para las piezas enteras, en primer lugar cortar una capa exterior, de un grosor aproximado de entre 1 y 2 milímetros por la parte cárnica, para eliminar los mohos y posibles restos de polvo, así como la película de grasa que pudiera estar rancia. Posteriormente se corta en lonchas o en pequeños tacos, manteniendo el jamón o la paleta siempre en lugar fresco y ventilado.

Valor nutricional: Lo que indique el proveedor

C/ HUERTOS, 8
21380 CUMBRES MAYORES -
HUELVA
Teléf.: 959 710 160



HUELVA

Cumbres
Mayores
Calidad por Naturaleza
ES 10.06006H CE

JAMÓN-CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO LONCHEADO (P.NETO 100 GR. APROX.)

INGREDIENTES: JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA, SAL COMÚN, AZÚCAR, CORRECTOR DE LA ACIDEZ (E-331III) Y CONSERVADORES (E-252, E-250). INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100g): VALOR ENERGÉTICO: 1512,94kJ/ 364,01 kcal; GRASAS: 27,18g (SATURADAS: 10,63g); HIDRATOS DE CARBONO: 0,54g; AZÚCARES: 0,39g; PROTEÍNAS: 29,30g; SAL: 4,80g. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO ≤7°C Y CONSUMIR EN 48 HORAS.

Consumir Pref. antes de: N° de Lote:
18/06/2025 D592



8 436582 670355
CONSERVAR REFRIGERADO



Certificado por
CERTICALIDAD
N°CERT:121380008

HUELVA
Teléf.: 959 710 160



HUELVA

Cumbres
Mayores
Calidad por Naturaleza
ES 10.06006H CE

JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO LONCHEADO (P.NETO 100 GR. APROX.)

INGREDIENTES: JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA, SAL Y CONSERVADORES (E-250, E-252)
INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100g): VALOR ENERGÉTICO: 1694kJ/ 408 kcal; GRASAS: 32,1g (SATURADAS: 10,89g); HIDRATOS DE CARBONO: <0,9g; AZÚCARES: <0,5g; PROTEÍNAS: 28,9g; SAL: 4,67g. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO ≤7°C Y CONSUMIR EN 48 HORAS.

Consumir Pref. antes de: N° de Lote:
31/01/2025 D522



8 436582 670355
CONSERVAR REFRIGERADO



Certificado por
CERTICALIDAD
N°CERT:121380008

FABRICA DE EMBUTIDOS Y
SALAZONES CÁRNICAS
IBERICOS DE BELLOTA
VAZQUEZ MOYA, S.L.
C/ Huertos, 8
21380 CUMBRES MAYORES -
HUELVA
Teléf.: 959 710 160



HUELVA

Cumbres
Mayores
Calidad por Naturaleza
ES 10.06006H CE

JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO LONCHEADO (P.NETO 100 GR. APROX.)- PLATO

INGREDIENTES: JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA, SAL Y CONSERVADORES (E-250, E-252)
INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100g): VALOR ENERGÉTICO: 1694kJ/ 408 kcal; GRASAS: 32,1g (SATURADAS: 10,89g); HIDRATOS DE CARBONO: <0,9g; AZÚCARES: <0,5g; PROTEÍNAS: 28,9g; SAL: 4,67g. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO ≤7°C Y CONSUMIR EN 48 HORAS.

Consumir Pref. antes de: N° de Lote:
24/04/2025 D550



8 436582 670737
CONSERVAR REFRIGERADO



Certificado por
CERTICALIDAD
N°CERT:121380008

FABRICA DE EMBUTIDOS Y
SALAZONES CÁRNICAS
IBERICOS DE BELLOTA
VAZQUEZ MOYA, S.L.
C/ Huertos, 8
21380 CUMBRES MAYORES -
HUELVA
Teléf.: 959 710 160



HUELVA

Cumbres
Mayores
Calidad por Naturaleza
ES 10.06006H CE

JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO LONCHEADO (P.NETO 100 GR. APROX.)

INGREDIENTES: JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA, SAL MARINA GORDA, SAL COMÚN, AZÚCAR, CORRECTOR DE ACIDEZ (E-331III) CONSERVADORES (E-252, E-250)
INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100g): VALOR ENERGÉTICO: 1205 kJ/ 288,0 kcal; GRASAS: 14,7g (SATURADAS: 6,95g); HIDRATOS DE CARBONO: <0,50g; AZÚCARES: <0,50g; PROTEÍNAS: 38,9g; SAL: 4,01g. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO ≤7°C Y CONSUMIR EN 48 HORAS.

Consumir Pref. antes de: N° de Lote:
14/03/2025 D532



8 436582 670355
CONSERVAR REFRIGERADO



Certificado por
CERTICALIDAD
N°CERT:121380008

FABRICA DE EMBUTIDOS Y
SALAZONES CÁRNICAS
IBERICOS DE BELLOTA
VAZQUEZ MOYA, S.L.
C/ Huertos, 8
21380 CUMBRES MAYORES -
HUELVA
Teléf.: 959 710 160



HUELVA

Cumbres
Mayores
Calidad por Naturaleza
ES 10.06006H CE

JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO LONCHEADO (P.NETO 100 GR. APROX.)

INGREDIENTES: JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA, SAL Y CONSERVADORES (E-250, E-252)
INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100g): VALOR ENERGÉTICO: 1694kJ/ 408 kcal; GRASAS: 32,1g (SATURADAS: 10,89g); HIDRATOS DE CARBONO: <0,9g; AZÚCARES: <0,5g; PROTEÍNAS: 28,9g; SAL: 4,67g. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO ≤7°C Y CONSUMIR EN 48 HORAS.

Consumir Pref. antes de: N° de Lote:
24/07/2025 D600



8 436582 670355
CONSERVAR REFRIGERADO



Certificado por
CERTICALIDAD
N°CERT:121380008

FABRICA DE EMBUTIDOS Y
SALAZONES CÁRNICAS
IBERICOS DE BELLOTA
VAZQUEZ MOYA, S.L.
C/ Huertos, 8
21380 CUMBRES MAYORES -
HUELVA
Teléf.: 959 710 160



HUELVA

Cumbres
Mayores
Calidad por Naturaleza
ES 10.06006H CE

JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO LONCHEADO (P.NETO 100 GR. APROX.)

INGREDIENTES: JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA, SAL COMÚN, AZÚCAR, CORRECTOR DE LA ACIDEZ (E-331III) Y CONSERVADORES (E-252, E-250). INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100g): VALOR ENERGÉTICO: 1512,94kJ/ 364,01 kcal; GRASAS: 27,18g (SATURADAS: 10,63g); HIDRATOS DE CARBONO: 0,54g; AZÚCARES: 0,39g; PROTEÍNAS: 29,30g; SAL: 4,80g. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO ≤7°C Y CONSUMIR EN 48 HORAS.

Consumir Pref. antes de: N° de Lote:
01/05/2025 D561



8 436582 670355
CONSERVAR REFRIGERADO



Certificado por
CERTICALIDAD
N°CERT:121380008

VAZQUEZ MOYA, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.4.2.- JAMON Y PALETA	REV	FECHA	PAGINA
		7	01/05/22	4/5

FICHA TECNICA: PALETA IBERICA.-

Marca comercial: "IBERICOS DE BELLOTA VAZQUEZ MOYA, S.L."

Tipos de paleta: "Bellota", "Cebo" y "Cebo de campo".

Para productos fuera de norma "Origen Cumbres Mayores" "Origen Vázquez Moya "Cumbres Mayores", " paleta campaña"

Composición cuantitativa/cualitativa:

-- Lo que indique el proveedor o maquila

Elaboración:

Tiempo en secadero natural/bodega: **Que sumen en total 12 meses desde su salazón**

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de plástico o de papel plastificado que rodea la pata del jamón, y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de producto que es y los ingredientes que contiene, que son:

Si los productos proceden de otra industria elaboradora la etiqueta llevará los ingredientes y valores nutricionales que se hayan utilizado en su elaboración.

Forma de presentación: En piezas enteras, deshuesadas al vacío o loncheadas.

Embalaje: en cajas de 1 o 2 piezas enteras.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa. Los loncheados se deben conservar en refrigeración a temperaturas inferiores a 10 °C.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isotermodos. Los loncheados en refrigeración

Forma de consumo: En lonchas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es la siguiente: Se pone la letra E y a continuación un número correlativo comenzando por el 1 para cada lote. Además todas las paletas llevan aparte un número correlativo (para todos los lotes) que identifica cada pieza dentro del lote. Estos números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas elaboradas o recibidas a media curación. Si se trata de productos loncheados o deshuesados al vacío se les asigna un lote que comienza por la letra D y a continuación un número correlativo comenzando por el 1 para cada lote.

Vida útil: Se asigna a cada lote una fecha de consumo preferente de 4 años para las paletas desde el día de su inicio de elaboración o salazón. Para loncheados/deshuesados el consumo preferente será de 1 año desde su envasado

Modo de empleo: Para las piezas enteras, en primer lugar cortar una capa exterior, de un grosor aproximado de entre 1 y 2 milímetros por la parte cárnica, para eliminar los mohos y posibles restos de polvo, así como la película de grasa que pudiera estar rancia. Posteriormente se corta en lonchas o en pequeños tacos, manteniendo el jamón o la paleta siempre en lugar fresco y ventilado. .

Valor nutricional: Lo que indique el proveedor

FABRICA DE EMBUTIDOS Y SALAZONES CÁRNICAS

IBERICOS DE BELLOTA VAZQUEZ MOYA, S.L.

C/ Huertos, 8
21380 CUMBRES MAYORES - HUELVA
Teléf.: 959 710 160

CUMBRES MAYORES



Cumbres Mayores
Calidad por Naturaleza

ES 10.06006/H CE



HUELVA

PALETA DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADA

INGREDIENTES: PALETA DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA, SAL, AZÚCARES, CORRECTOR DE LA ACIDEZ (E-331(i)) Y CONSERVANTES (E-252, E-250). INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100g): VALOR ENERGÉTICO: 1301KJ/ 312 kcal; GRASAS: 22,6g (SATURADAS: 6,3g); HIDRATOS DE CARBONO: 0g; AZUCARES: 0g; PROTEINAS: 33g; SAL: 4,0g

Consumir Pref. antes de: **05/09/2024** N° de Lote: **D451**



8 436582 670423

CONSERVAR REFRIGERADO



Certificado por CERTICALIDAD
N° CERT: 121380008

VAZQUEZ MOYA, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.4.5.-ALMACEN DE CARNES	REV	FECHA	PAGINA
		7	01/05/22	1/1

A.4.5.- ENVASADO DE CARNES.-

Los productos cárnicos que aquí se envasan son fundamentalmente productos del despiece del cerdo ibérico que se reciben en congelación a -18°C (ya envasados)

La recepción de las piezas se realiza cumpliendo todos los requisitos de higiene.

- **Recepción de productos:** Los productos se reciben en medios de transporte frigoríficos en congelación ya envasados, en bateas de plástico correctamente higienizadas.

- **Mantenimiento de congelación:** Una vez reetiquetados los productos cárnicos, pasan a las cámaras de mantenimiento de congelación que están a una $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$.

- **Expedición:** Estas operaciones se realizan en las dependencias de la sala de reenvasado. El embalado de carnes se realiza en los formatos de origen 5, 10 y 15 Kg. El destino final de los productos es el comercio mayorista o minorista y venta al detall. La distribución se realiza con agencia de transporte a una $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$ para congelados.

FICHA TECNICA: CARNES ENVASADAS.-

Marcas comerciales: Vázquez Moya S.L

Tipos de productos

- Presa de paleta ibérica
- Solomillos ibéricos
- Castañetas ibéricas
- Secreto ibérico
- Magro de 1ª y 2ª
- Carrillera ibérica
- Pluma ibérica
- Puntas de costilla
- Lagarto
- Cinta de lomo ibérico

Composición cuantitativa/cualitativa: La composición es del 100% del producto de despiece del que se trate.

Conservación: Tª conservación en congelación: < -18°C.

Etiqueta: Papel adhesivo plastificado adherido al exterior del envase y con los datos identificativos de la empresa (razón social, dirección y teléfono) marca de identificación y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente y el tipo de producto que es.

Embalaje: En bolsas o en cajas de cartón. Estas bolsas o cajas pueden contener 5, 10 o 15 kg de producto envasado al vacío

Condiciones de transporte: Los productos se transportan en camiones congeladores por agencia de transporte.

Forma de consumo: Cocinados de distintas formas

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es la siguiente: Se pone la letra E y a continuación un número correlativo comenzando por el 1 para cada lote. Estos números están perfectamente identificados en la empresa. el consumo preferente de los productos congelados, será el que indique el proveedor

FABRICA DE EMBUTIDOS Y
SALAZONES CARNICAS

IBERICOS DE BELLOTA
VAZQUEZ MOYA, S.L.

C/. Huertos, 8
21380 CUMBRES MAYORES -
HUELVA
Teléf.: 959 710 160



CUMBRES MAYORES



HUELVA

SECRETO IBÉRICO CONGELADO-
CERTIFICADO POR CERTICALIDAD

Nº12138008

INGREDIENTES: SECRETO IBÉRICO
ORIGEN ESPAÑA.

Consumir Pref. antes de: Nº de Lote:
23/10/2024 E1767



CONSERVAR CONGELADO A -16°C

De: Compras Ehosa <compras@ehosa.es>

Fecha: 20 de agosto de 2024, 9:26:01 CEST

Para: REPRESENTACIONES HURTADO ARIAS <representacioneshurtado@gmail.com>, vazquezmoyasl@gmail.com

Asunto: Ean Vazquez Moya

Hola Luis,

Necesito que estos artículos de Vazquez Moya vengan con Ean 128:

SECRETO DE CERDO IBERICO V. MOYA CONGEL.

CENTRO DE PALETA IBERICA PULIDA CEBO

Saludos

FABRICA DE EMBUTIDOS Y SALAZONES CÁRNICAS
IBERICOS DE BELLOTA
VAZQUEZ MOYA, S.L.
 C/. Huertos, 8
 21380 CUMBRES MAYORES - HUELVA
 Teléf.: 959 710 160

CUMBRES MAYORES



HUELVA

Cumbres Mayores
Calidad por Naturaleza

ES 10.06006/H CE



**SECRETO IBÉRICO CONGELADO-
 CERTIFICADO POR CERTICALIDAD**

Nº121380008

INGREDIENTES: SECRETO IBÉRICO
 ORIGEN ESPAÑA

Consumir Pref. antes de: **23/10/2024** Nº de Lote: **E1767**



CONSERVAR CONGELADO A -18°C



FABRICA DE EMBUTIDOS Y SALAZONES CÁRNICAS
IBERICOS DE BELLOTA
VAZQUEZ MOYA, S.L.
 C/. Huertos, 8
 21380 CUMBRES MAYORES - HUELVA
 Teléf.: 959 710 160

CUMBRES MAYORES



HUELVA

Cumbres Mayores
Calidad por Naturaleza

ES 10.06006/H CE



**PALETA DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA
 IBÉRICA DESHUESADA**

INGREDIENTES: PALETA DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA, SAL, AZÚCARES, CORRECTOR DE LA ACIDEZ (E-331,iii) Y CONSERVANTES (E-252, E-250). INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100g): VALOR ENERGÉTICO: 1301KJ/ 312 kcal; GRASAS: 22,6g (SATURADAS: 6,3g); HIDRATOS DE CARBONO: 0g; AZUCARES: 0g; PROTEINAS: 33g; SAL: 4,0g

Consumir Pref. antes de: **05/09/2024** Nº de Lote: **D451**



CONSERVAR REFRIGERADO

