

marcelino

• IBÉRICOS •

PALETA CEBO DE CAMPO IBERICA

50% RAZA IBERICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pieza obtenida de las extremidades delanteras de cerdos de raza ibérica alimentados principalmente de cereales y piensos, bellotas y pastos de las dehesas

PORCENTAJE RACIAL: 50% raza ibérica.

INGREDIENTES: Paleta Ibérica, Sal, Azúcar, Conservadores (E-252, E-250), Antioxidantes (E-331iii, E-301)

ELABORACIÓN:

Temperatura de salazón: 0 a 4°C

Temperatura de postsalado: 3-7°C

Tiempo en secado natural: 4-10 meses

Tiempo de salazón: 1 día/kg

Tiempo de postsalado: 60-90 días.

Tiempo en Bodega: 6-12 meses.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.):

Valor energético	1.334 Kj / 318 Kcal
Grasas	22,17 gr.
De las cuales saturadas	9,10 gr.
Hidratos de carbono	< 2 gr.
De los cuales azúcares	< 0,50 gr.
Proteínas	29,54 gr.
Sal	4,96 gr.

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

ES
10.027693/ZA
C.E

RIERA SAN FERNANDO CONTRATAS Y EXPLOTACIONES S.L.
AVDA. RUTA DE LA PLATA Nº26
49700 CORRALES DEL VINO (ZAMORA)

IBERICOSMARCELINO@GMAIL.COM
0034 980 560 111 / 0034 629 822 496



CP/NCI/007/20

COMPOSICIÓN CENTESIMAL:

Paleta Ibérica

Sal 10% peso de la paleta

Nitrificante Salazones Cárnicas Nº 7 A: 1,50 grs./Kg. Materia prima

NITRATOS: 180 mgrs./Kg.

NITRITOS: 45 mgrs./Kg.

MÉTODO DE CONSERVACIÓN:

Conservar en lugar fresco y seco, alejado de luz solar directa. Antes de consumir mantener 10 minutos a temperatura ambiente. Una vez abierto, conservar en refrigeración.

Centro y loncheado: En refrigeración.

FECHA DE CADUCIDAD:

Pieza entera: 24 meses manteniendo las condiciones de conservación.

Centro y loncheado: 12 meses desde la fecha de envasado.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:

No contiene alérgenos derivados de la SOJA y la LACTOSA. No contiene GLUTEN.

INSTRUCCIONES DE USO:

Envasado al vacío: una vez abierto, se recomienda esperar unas horas para su consumo, para evitar un posible enmascaramiento de las características organolépticas por efecto del envasado.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

En vehículos en óptimas condiciones de higiene y temperatura, acorde al producto transportado.

PRESENTACIÓN:

Formato de venta	- Pieza entera (entre 4 y 6 kg) - Deshuesado (entre 2 y 5 kg) - Loncheado: sobres de 100 gr.	
Embalaje	Pieza entera	Enfundado en malla.
	Deshuesado	Envasado al vacío en plástico de uso alimentario.
	Loncheado	En sobre de plástico de uso alimentario, envasado al vacío.

CARACTERÍSTICAS:

Organolépticas	- Color: Característico del rosa al rojo en la parte magra y aspecto brillante de la grasa (jugosa infiltración y veteado). - Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. - Olor: carne de sabor delicado, poco salado. - Sabor: intenso, agradable y característico.
Físico- químicas	- pH: 5,946. - Actividad de agua: 0,819

ES
10.027693/ZA
C.E

RIERA SAN FERNANDO CONTRATAS Y EXPLOTACIONES S.L.
AVDA. RUTA DE LA PLATA Nº26
49700 CORRALES DEL VINO (ZAMORA)

IBERICOSMARCELINO@GMAIL.COM
0034 980 560 111 / 0034 629 822 496



CP/NCI/007/20