

Presa de Bellota 100% Ibérica

Presa de Bellota 100% Ibérica

Embutido crudo curado, adobado y embuchado en tripa artificial que ha sufrido un proceso de curación adecuado.

Materia prima

Cerdos 100% ibéricos de bellota según denominaciones de venta establecidas en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico

Características organolépticas

Consistencia firme y compacta, de forma cilíndrica ligeramente aplanada.
Ausencia de elementos extraños, colores u olores no típicos.



VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO

Valor Energético	1609,19	kJ
	383,14	Kcal
Grasas	26,81	g
de las cuales Grasas saturadas	6,59	g
Hidratos de carbono	< 0,1	g
de los cuales azúcares	< 0,1	g
Proteínas	35,46	g
Sal	3,57	g

- Formato presentación: Piezas enteras

- Ingredientes: Presa de bellota 100% ibérica (98%), sal común (2%), azúcar (<0,1%), especias, conservador E-252, antioxidante E-301 y conservador E-250.

- Envases utilizados: Bolsa de plástico al vacío.

- Condiciones de almacenamiento y distribución: Conservar entre 0º y 7ºC.

- Instrucciones de uso: consumo para la población en general salvo prescripción médica. Abrir 1 hora antes de su consumo. Tripa no comestible.

- Vida útil: Un año y medio a partir del final de la curación.

- Etiquetado: Denominación del producto, lote, fecha de consumo preferente, peso neto, código de barras, modo de conservación, tabla nutricional, fecha de envasado (opcional) y razón social.

- Tipo de venta: Venta directa a consumidor final.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Clostridium sulfito-reductores <100ufc/g

Listeria monocytogenes Ausencia en 25g

Salmonella spp. Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
aw	< 0,92
Nitrito	Máx. 100 ppm
Nitrato	Máx. 250 ppm



TECHNICAL SHEET Nº 18

Rev. 0

Acorn-Fed 100% Iberico Presa Whole Piece

DATE:
01/14/2022

Page 1 of 2

Acorn-fed 100% Iberico Presa Whole Piece

Cured raw sausage, made with muscle ileo-spinal and longissimus Iberian pork, marinated and stuffed in artificial casing who has undergone a process of proper healing.

Raw material

From Acorn-fed 100% Iberico pigs. According to Royal Decree 4/2014, January 10th, on quality regulations for Iberico meat, ham, shoulder ham and loin.

Organoleptic features

Firm and compact consistency, cylindrical slightly flattened shape. Absence of strange elements, or non typical colors or odors



AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g

Energy value	1609,19	kJ
	383,14	Kcal
Fat	26,81	g
Of which saturated	6,59	g
Carbohydrates	<0,1	g
Of which sugar	<0,1	g
Protein	35,46	g
Salt	3,57	g

- **Format:** Whole Piece

- **Ingredients:** 100% Ibérico Bellota pork presa (98%), common salt (2%), Sugar (<0,1%), Spices, Antioxidant E-301 and preservatives (E-252) and (E-250).

- **Applied treatment:**

- **Packaging used:** Polyethylene bag suitable for food use.

- **Storage and distribution conditions:**
Vaccum packed: Keep refrigerated (0° to 7°C)

- **Use instructions:** Can be generally consumed except in case of medical prescription. Open 1h before the consume. Non eatable tripe.

- **Shelf life:** Consume preferably before 1 year and a half before the slicing process

- **Batched:** Manufacturing date, 6-digit numbering (ddmmaa):

- **Labelling:** Product denomination, batch, best before date, net weight, barcode, method of conservation, nutritional table, packaging date (optional), health registration and company name

- **Sale:** Direct sale to final consumer

Comentado [MR1]: Ficha español revisar



TECHNICAL SHEET Nº 18

Rev. 0

**Acorn-Fed 100% Iberico Presa
Whole Piece**

DATE:
01/14/2022

Page 2 of 2

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Clostridium sulphite-reductors <100ufc/g
Listeria monocytogenes Absent in 25 g
Salmonella spp. Absent in 25g

PHYSICOQUEMICAL FEATURES

PARAMETER	ACCEPTANCE LIMIT
aw	<0,92
Nitrite	Máx. 100 ppm
Nitrate	Máx. 250 ppm



Presa de Bellota 100% Ibérique Pièce Entière

DATE: 20/02/2023

Page 1 of 2

Presa de Bellota 100% Ibérique Pièce Entière

Saucisse sèche,
fait avec le muscle
iléo-spinal et très long du
porc ibérique, mariné et
mis en boyau artificiel
qui a subi un processus de
maturation adéquate.

Matière Première

Viande de porcs de Bellota 100%
Ibérique. Selon la classification
établie par la norme de qualités,
RD 4/2014, publiée le 10 janvier.

Norme approuvée pour la
qualité de la viande, jambon,
épaule et lomo ibérique.

Caractéristiques organoleptiques

Consistance ferme et
compacte, de forme cylindrique
légèrement aplatie.
Absence d'éléments
étrangers, couleurs ou odeurs
atypiques.



VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100g

Valeur energetic:	1609,19	kJ
	383,14	Kcal
Lipides	26,81	g
Saturés		6,59
		g
Glucides	<0,1	g
Sucres		<0,1
		g
Protéines	35,46	g
Sel	3,57	g

- **Format:** Pièce Entière

- **Ingredients:** Presa de Bellota 100% Ibérique (98%), sel ordinaire (2%), sucre (<0,1%), épices, antioxydant (E-301) et conservateur (E-252)

- **Emballage :** Sac en polyéthylène adapté à un usage alimentaire.

- **Conditions de stockage et de distribution :**

Emballé sous vide : Conserver au réfrigérateur (0° à 7°C)

- **Mode d'emploi :** Peut être consommé sans problème sauf indication médicale contraire. Ouvrir 1h avant la consommation. Boyau non comestible.

- **Durée de conservation :** A consommer de préférence 1 an et demi après le processus de maturation.

- **Etiquetage :** Dénomination du produit, lot, date de péremption, poids net, code-barres, mode de conservation, tableau nutritionnel, emballage date (facultatif), certificat médical et nom de l'entreprise.

- **Type de vente :** Vente directe au consommateur final.

**Presa de Bellota 100% Ibérique
Pièce Entière**

DATE: 20/02/2023

Page 2 of 2

CARACTÉRISTIQUES MICROBYOLOGIQUES

Clostridium sulphite-réducteurs <100ufc/g

Listeria monocytogenes Absent in 25 g

Salmonella spp. Absent in 25g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMÈTRE	LIMITE D'ACCEPTATION
aw	<0,92
Nitrite	Máx. 100 ppm
Nitrate	Máx. 250 ppm