



Paleta de Bellota 100% Ibérica Deshuesada

FECHA: 20/11/2019

Página 1 de 1

Paleta de Bellota 100% Ibérica Deshuesada

Producto curado elaborado con las extremidades anteriores del cerdo.

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

Color rojo intenso, grasa brillante, untuosa, muy vetada.
Olor característico, intenso y persistente.
Sabor suave, agradable y permanente.



VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO

Valor Energético	1838,77	KJ
	437,80	Kcal
Grasas	32,21	g
de las cuales Grasas saturadas	7,46	g
Hidratos de carbono	<0,1	g
de los cuales azúcares	<0,1	g
Proteínas	36,98	g
Sal	2,60	g

- Formato presentación: Deshuesada.

- Ingredientes: Paleta de bellota 100% ibérica (98%), sal común (2%), azúcar (<0,1%), conservador E-252, antioxidante E-301 y corrector de acidez E-331iii.

- Tratamiento aplicado: recorte, perfilado, refrigerado, salado, postsalado, secado, maduración y deshuesado.

- Envases utilizados: bolsa de polietileno apta para uso alimentario.

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

- Instrucciones de uso: consumo para la población en general salvo prescripción médica. Abrir una hora antes de su consumo.

- Vida útil: 1 año desde la fecha de la fecha de deshuesado.

- Loteado: Consiste en una numeración de 6 dígitos (OXXXXY):

Primer dígito: siempre es 0.

XXX: nº del orden del día natural del deshuesado (1 al 365).

YY: dos últimos dígitos del año de elaboración

- Etiquetado: Pegatina colocada sobre la bolsa de plástico, en la que aparecen los datos identificativos de la empresa y la trazabilidad del producto.

- Tipo de venta: Venta directa a consumidor final.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Clostridium sulfito-reductores <100ufc/g

Listeria monocytogenes Ausencia en 25g

Salmonella spp. No detectado en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	RESIDUOS ANALIZADOS	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
pH	5,67	Nitrito	100 mg/kg
aw	0,86	Nitrato	250 mg/kg