

**Paleta de Bellota 100% Ibérica
Ecológica Loncheada**

FECHA: 28/11/2023

Página 1 de 1

**Paleta de Bellota
100% Ibérica
Ecológica
Loncheada**

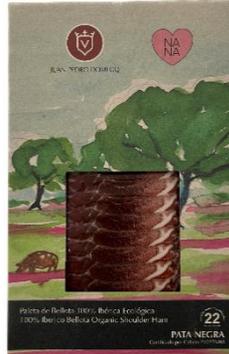
Producto curado elaborado con las extremidades anteriores del cerdo.

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 y el reglamento UE 2018/848 sobre producción y etiquetado de productos ecológicos.

Características organolépticas

Color rojo intenso, grasa brillante, untuosa, muy veteadada.
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:** producto loncheado.

- **Ingredientes:** Paleta ecológica de bellota 100% ibérica y sal marina ecológica.

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

- **Envases utilizados:** Bolsa de polietileno apta para uso alimentario.

- **Condiciones de almacenamiento y distribución:** Refrigeración a temperatura $\leq 7^{\circ}\text{C}$. Distribución en vehículos refrigerados a una $T^{\text{a}} \leq 7^{\circ}\text{C}$.

- **Instrucciones de uso:** consumo para la población en general salvo prescripción médica. Abrir 20 minutos antes de consumir.

- **Vida útil:** 1 año desde la fecha de loncheado.

- **Loteado:** Consiste en una numeración de 7 dígitos (ECXXXXYY):
Primeros dígitos: siempre es EC.
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 | Ausencia |
| aw | 0,86 | Nitrato | Ausencia |