



Paleta de Bellota 100% Ibérica Ecológica Loncheada

FECHA: 28/11/2023

Página 1 de 1

Paleta de Bellota 100% Ibérica Ecológica Loncheada

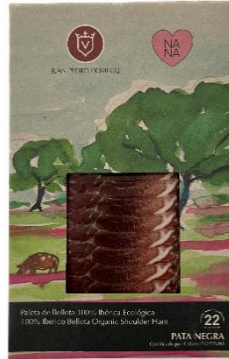
Producto curado elaborado con las extremidades anteriores del cerdo.

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