

Paleta de Bellota 100% Ibérica Pieza entera

FECHA: 20/11/2019

Página 1 de 1

Paleta de Bellota 100% Ibérica Pieza entera

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: Pieza entera.
- 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 y maduración.
- Envases utilizados: Envoltorio de papel de uso alimentario y funda de algodón.
- Condiciones de almacenamiento y distribución: Mantener en lugar fresco y seco.
- Instrucciones de uso: Consumo para la población en general salvo prescripción médica. Consumir a temperatura ambiente.
- Vida útil: 1 año desde el final de su curación. (Fecha expedición)
- Loteado: Consiste en una numeración de 6 dígitos (XXYYZZ):
XX: siempre es 0.
YY: corresponden al año de sacrificio de la partida.
ZZ: corresponden al nº de orden de la matanza.
- Etiquetado: Precinto de plástico o papel plastificado que rodea la pata y en ella aparecen los datos identificativos de la empresa y la trazabilidad del producto.
- Tipo de venta: venta a granel a otras industrias de transformación o 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	100mg/kg
aw	0,86	Nitrato	250 mg/kg



Acorn-Fed 100% Iberico Shoulder Ham Whole Piece

DATE:
01/14/2022

Page 1 of 2

Acorn-fed 100% Iberico Shoulder Ham Whole Piece

Cured product made with the forelimbs of the pig

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

Intense red color. Bright, unctuous and very marbled fat.
Characteristic, intense and persistent smell.
Mild, pleasant and permanent taste.



AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g

Energy value	1838,77	kJ
	437,80	Kcal
Fat	32,21	g
Of which saturated	7,46	g
Carbohydrates	<0,1	g
Of which sugar	<0,1	g
Protein	36,98	g
Salt	2,60	g

- **Format:** Whole Piece

- **Ingredients:** 100% Ibérico Bellota pork Shoulder ham (98%), common salt (2%), Sugar (<0,1%), preservative (E-252), Antioxidant E-301 and correcteur d'acidité E-331iii.

- **Applied treatment:** Trimming, profiling, refrigeration, salting, post-salting, drying and maturation processes.

- **Packaging used:** Paper wrapper for food use and cotton cover

- **Storage and distribution conditions:**

Dry and cool storage areas, protected from direct light.
For legs stored over 2 weeks, please remove cotton sheath.

- **Use instructions:** Can be generally consumed except in case of medical prescription. To consume to room temperature.

- **Shelf life:** 1 year from end of curing process. (Date of issue)

- **Batched:** It consists of a 6-digit numbering (XXYYZZ):

XX: Always equal to 0

YY: Correspond to the year of slaughter of the consignment

ZZ: Correspond to the slaughter order number

- **Labelling:** Plastic seal or laminated paper that surrounds the leg and on it the identification data of the company and the traceability of the product appear.

- **Sale:** Sale in bulk or to other processing industries or direct sale to final consumer



TECHNICAL SHEET Nº 04

Rev. 0

**Acorn-Fed 100% Iberico Shoulder
Ham 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	ACCEPTABLE LIMITS	RESIDUES ANALYZED	ACCEPTANCE LIMIT
pH	5,67	Nitrite	100 mg/kg
AW	0,86	Nitrate	250 mg/kg

**Paleta de Bellota 100% Ibérique,
Pièce Entière**

DATE: 20/02/2023

Page 1 of 2

**Paleta de Bellota 100%
Ibérique, Pièce Entière**

Produit salé fabriqué à partir des
pattes avant du porc

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**

Couleur rouge intense. Brillant,
onctueux et
graisse marbrée.
Odeur caractéristique, intense et
persistante.
Goût doux, agréable et
permanent.

**Valeur nutritionnelle Moyenne pour 100g**

Valeur énergétique :	1838,77	kJ
	437,80	Kcal
Lipides	32,21	g
Dont Saturés	7,46	g
Glucides	<0,1	g
Dont Sucres	<0,1	g
Protéines	36,98	g
Sel	2,60	g

- Format: Pièce Entière

- Ingrédients : Paleta 100% ibérique de bellota (98%) Sel ordinaire (2%), sucre (<0,1%), régulateur de l'acidité (E-331iii), antioxydant (E-301) et conservateur (E-252)

- Traitement appliqué : Parage, profilage, réfrigération, salage, post-salage, séchage et maturation.

- Emballage : Emballage en papier à usage alimentaire et housse en coton

Conditions de conservation :

Stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe.
Si le temps de conservation est supérieur à un mois, retirer la housse en coton.

- Mode d'emploi : Peut être consommé sans problème sauf indication médicale contraire. A consommer à température ambiante.

- D.I.C. (Indiqué sur le produit) : 1 an à partir de la fin du processus de maturation.

- Lot : Il se compose d'une numérotation à 6 chiffres (XXYYZZ):

XX: Toujours égal à 0

YY: Correspondant à l'année d'abattage du lot

ZZ: Correspondant au numéro d'ordre d'abattage

- Etiquetage : Joint en plastique ou papier laminé qui entoure la jambe sur lequel apparaissent les données d'identification de l'entreprise et la traçabilité du produit.

- Type de vente : Vente en gros aux autres industries.

**Paleta de Bellota 100% Ibérique,
Pièce Entière**

DATE: 20/02/2023

Page 2 of 2

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Clostridium sulphite-réducteurs <100ufc/g

Listeria monocytogenes Absent in 25 g

Salmonella spp. Absent in 25g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMÈTRE	LIMITE D'ACCEPTATION	RÉSIDUS ANALYSÉS	LIMITE D'ACCEPTATION
pH	5,67	Nitrite	100 mg/kg
aw	0,86	Nitrate	250 mg/kg