



## Paleta de Bellota 100% Ibérica Loncheada a máquina

FECHA: 20/11/2019

Página 1 de 1

### Paleta de Bellota 100% Ibérica Loncheada a máquina

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 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 a máquina.
- Ingredientes: Paleta de bellota 100% ibérica (98%), sal común (2%), azúcar (<0,1), conservador E-252, antioxidante E-301 y corrector de la acidez E-331iii.
- 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  $T^{\circ}\leq 7^{\circ}\text{C}$ .
- Instrucciones de uso: consumo para la población en general salvo prescripción médica. Una vez abierto, consumir en 24h.
- Vida útil: 1 año desde la fecha de loncheado.
- 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: 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



# Acorn-Fed 100% Iberico Shoulder Ham Sliced

DATE:  
01/14/2022

Page 1 of 2

## Acorn-fed 100% Iberico Shoulder Ham Sliced

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:** Machine Sliced

**- 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, maturation and slicing.

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

**- Storage and distribution conditions:**

Vacuum packed: Keep refrigerated (0° to 7°C)

**- Use instructions:** Can be generally consumed except in case of medical prescription. To consume to room temperature. Once opened, consume within 24 hours

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

**- Batched:** It consists of a 6-digit numbering (0XXXXYY):

1<sup>st</sup> Digit: Always equal to 0

XXX: Number of the deboning Natural Day Sequence (1-365)

YY: Last two digits of the manufacture year

**- Labelling:** Sticker placed on the plastic bag, in which 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

**Acorn-Fed 100% Iberico Shoulder  
Ham Sliced**DATE:  
01/14/2022

Page 2 of 2

**MICROBIOLOGICAL FEATURES**

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

**PHYSICOQUEMICAL FEATURES**

PARAMETER	ACCEPTANCE LIMITS	RESIDUES ANALYZED	ACCEPTANCE LIMIT
pH	5,67	Nitrite	100 mg/kg
AW	0,86	Nitrate	250 mg/kg



# Paleta de Bellota 100% Ibérique Tranchée

DATE: 20/02/2023

Page 1 of 2

## Paleta de Bellota 100% Ibérique Tranchée

Produit salé fabriqué à partir des  
pattes avant du porc

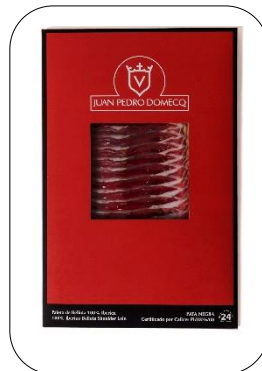
### Matière Première

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 POUR 100g

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

- **Format** : Tranchée

- **Ingrédients** : Paleta de Bellota 100% Ibérique (98%), ordinaire sel (2%), sucre (<0,1%), preservative (E-252), Antioxydant E-301 et correcteur d'acidité E-331iii.

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

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

#### - **Conditions de conservation** :

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

- **Mode d'emploi** : Peut être consommé sans problème sauf indication médicale contraire. A consommer à température ambiante. Une fois ouvert, consommer dans les 24h.

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

- **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 directe au consommateur final.

**Paleta de Bellota 100% Ibérique  
Tranchée****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	RÉSIDUS ANALYSÉS	LIMITE D'ACCEPTATION
pH	5,67	Nitrite	100 mg/kg
AW	0,86	Nitrate	250 mg/kg