



## Presa de Bellota 100% Ibérica Loncheada

FECHA: 13/08/2020

Página 1 de 1

### Presa de Bellota 100% Ibérica Loncheada

Embutido crudo curado, adobado y embuchado en tripa artificial que ha sufrido un proceso de curación adecuado.

#### 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

Consistencia firme y compacta, de forma cilíndrica ligeramente aplanada.  
Ausencia de elementos extraños, colores u olores no típicos.



#### VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO

Valor Energético	1609,19	kJ
	383,14	Kcal
Grasas	26,81	g
de las cuales Grasas saturadas	6,59	g
Hidratos de carbono	< 0,1	g
de los cuales azúcares	< 0,1	g
Proteínas	35,46	g
Sal	3,57	g

- Formato presentación: Loncheada 80gr.

- Ingredientes: Presa de bellota 100% ibérico (98%), sal común (2%), azúcar (<0,1%), especias, conservador E-252, antioxidante E-301 y conservador E-250.

- Envases utilizados: Bolsa de plástico al vacío.

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

- Instrucciones de uso: consumo para la población en general salvo prescripción médica. Una vez abierto, consumir en 24h.

- Vida útil: Un año y medio a partir del final de la curación.

- Etiquetado: Denominación del producto, lote, fecha de consumo preferente, peso neto, código de barras, modo de conservación, tabla nutricional, fecha de envasado (opcional) y razón social.

- Tipo de venta: Venta directa a consumidor final.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

*Clostridium sulfito-reductores* <100ufc/g

*Listeria monocytogenes* Ausencia en 25g

*Salmonella spp.* Ausencia en 25g

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
aw	< 0,92
Nitrito	Máx. 100 ppm
Nitrato	Máx. 250 ppm



TECHNICAL SHEET Nº 23

Rev. 0

## Acorn-Fed 100% Iberico Presa Sliced

DATE:  
01/14/2022

Page 1 of 2

### Acorn-fed 100% Iberico Presa Sliced

Cured raw sausage, made with muscle ileo-spinal and longissimus Iberian pork, marinated and stuffed in artificial casing who has undergone a process of proper healing.

#### 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

Firm and compact consistency, cylindrical slightly flattened shape. Absence of strange elements, or non typical colors or odors



#### AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g

Energy value	1609,19	kJ
	383,14	Kcal
Fat	26,81	g
Of which saturated	6,59	g
Carbohydrates	<0,1	g
Of which sugar	<0,1	g
Protein	35,46	g
Salt	3,57	g

- **Format:** Sliced

- **Ingredients:** 100% Ibérico Bellota pork presa (98%), common salt (2%), Sugar (<0,1%), Spices, garlic, Antioxidant E-301 and preservatives (E-252) and (E-250).

- **Applied treatment:**

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

- **Storage and distribution conditions:**  
Vaccum packed: Keep refrigerated (0º to 7ºC)

- **Use instructions:** Can be generally consumed except in case of medical prescription. Open 1h before the consume. Non eatable tripe. Once opened, consume within 24h.

- **Shelf life:** Consume preferably before 1 year and a half before the slicing process

- **Batched:** Manufacturing date, 6-digit numbering (ddmmaa):

- **Labelling:** Product denomination, batch, best before date, net weight, barcode, method of conservation, nutritional table, packaging date (optional), health registration and company name

- **Sale:** Direct sale to final consumer

Comentado [MR1]: Ficha español revisar



TECHNICAL SHEET Nº 23

Rev. 0

**Acorn-Fed 100% Iberico Presa  
Sliced**

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	ACCEPTANCE LIMIT
aw	<0,92
Nitrite	Máx. 100 ppm
Nitrate	Máx. 250 ppm



## Presa de Bellota 100% Ibérique Tranchée

DATE: 20/02/2023

Page 1 of 2

### Presa de Bellota 100% Ibérique Tranchée

Saucisse sèche,  
fait avec le muscle  
iléo-spinal et très long du  
porc ibérique, mariné et  
mis en boyau artificiel  
qui a subi un processus de  
maturation adéquate.

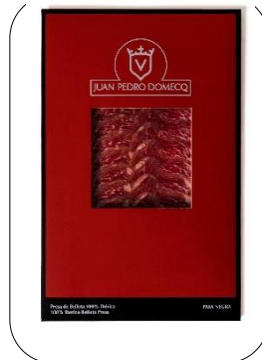
#### Matière Première

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

Consistance ferme et  
compacte, de forme cylindrique  
légèrement aplatie.  
Absence d'éléments  
étrangers, couleurs ou odeurs  
atypiques.



#### VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100g

Valeur Énergétique:	1609,19	kJ
	383,14	Kcal
Lipides	26,81	g
Dont Saturés	6,59	g
Glucides	<0,1	g
Dont Sucres	<0,1	g
Protéines	35,46	g
Sel	3,57	g

- **Format:** Tranchée

- **Ingredients:** Presa de Bellota 100% Ibérique (98%), sel ordinaire (2%), sucre (<0,1%), épices, antioxydant (E-301) et conservateur (E-252)

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

- **Conditions de stockage et de distribution :**

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

- **Mode d'emploi :** Peut être consommé sans problème sauf en cas d'indication médicale contraire. Ouvrir 1h avant la consommation. Boyau non comestible.

- **Durée de conservation :** A consommer de préférence avant 1 an et demi avant le tranchage.

- **Lot :** Date de fabrication, numérotation à 6 chiffres (ddmmaa)

- **Etiquetage :** Dénomination du produit, lot, date de péremption, poids net, code-barres, mode de conservation, tableau nutritionnel, emballage date (facultatif), certificat médical et nom de l'entreprise.

- **Vente :** Vente directe au consommateur final.

**Presa 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
aw	<0,92
Nitrite	Máx. 100 ppm
Nitrate	Máx. 250 ppm