



FICHA TÉCNICA
PALETA DE BELLOTA IBERICA

ED: 5
02-01-20
Rev02 30-01-26

	Descripción del producto/Características organolépticas La paleta de bellota ibérica es un producto elaborado a partir de la extremidad anterior del cerdo, sometido a un proceso de salazón, secado, maduración. La paleta de bellota, procede de animales ibéricos (100% raza ibérica, o 50-75% raza ibérica), criados en libertad alimentados con bellota y pasto natural, lo que proporciona al producto sus características únicas. El peso por pieza puede oscilar entre 4,000 y 6,500 kg., siendo el peso medio de 5,500 kg.		
Ingredientes	Paleta de cerdo ibérico bellota, sal, conservante (E-250, E-252), dextrosa		
Proceso de elaboración	Selección piezas y reposo (oreo) Salado y desalado Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas). 3 meses. Curado / Ahumado (en su caso) (secadero temperatura y humedad ambientes). 30-36 meses. Etiquetado/Embalado (en fase de expedición)		
Envasado	Envase y tipo envasado Sin envase (excepto exportación que requiera envasado al vacío).	Presentaciones comerciales Pieza entera.	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario
Etiquetado	Tipo y colocación Vitola y etiqueta colgante comercial. Etiqueta con datos de producto colocada en la parte trasera de la vitola.	Información de la etiqueta: Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, preferible mantener en refrigeración. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	Colocar en soporte adecuado. Retirar con cuchillo apropiado la corteza exterior, lonchar y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación.		
Duración de vida del producto	12 meses a partir fecha de expedición.		
Información nutricional (valor nutricional en 100 g)	Valor energético.....440 Kcal –1.842 KJ Grasas.....36,23 g (de las cuales saturadas: 13,53 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....28,07 g Sal.....3,85 g		
Información alérgenos/ Información OGM	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE) Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011 Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
Criterios microbiológicos	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		