



Delicias Ibéricas
Los Mejores Productos Ibéricos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO (Ed.4, Abril. 2019)

Artículo: Código: **PBN** **Nombre:** **PALETA GRAN RESERVA**

CARACTERISTICAS.

Descripción del Proceso Productivo:

El proceso comienza con una cuidadosa selección de la Materia Prima, que una vez en nuestras instalaciones procedemos a su clasificado manual en función de su peso, con el fin de que el proceso sea lo más uniforme posible, las piezas pasan a una siguiente fase de salazón donde la sal va incorporándose a la pieza, menor siempre del 5%. Una vez finalizada la etapa de salazón se somete a las piezas a la fase de postsalado, con un periodo de duración máximo de 3 meses, en el que las condiciones de temperatura y humedad son cuidadosamente vigiladas, posteriormente pasan al secado natural, donde se mantiene hasta su sudado y untado de manteca y aceite de oliva. Terminada esta fase de secado, se pasa al envejecimiento en bodegas naturales, donde la paleta termina su fase de curación. Dicho proceso es un proceso totalmente artesanal y natural.

UNITARIAS.

Unidad de venta: K

Consumo pref. (días): 365

Presentación

Modelo de Caja: GRANEL.

Tipo Etiqueta Pieza: CADA UNO CON SU PESO UNITARIO 1X1 (PIEZA)

Tipo Etiqueta Caja: ETIQUETA CAJA 2 PIEZAS. (caja)

Tipo Etiqueta Palet: ET. BOX, DESTINO, CONSUMO, REMITENTE (total)

Paletizado

Cajas por palet:

Número de pisos:

Cajas por piso:

Modo de envasado:

SIN EMBALAR.

Dimensiones

Dimensión caja	Largo	Alto	Ancho
(mm)			

Peso Caja:

Tara caja (kg)

INGREDIENTES:

1[paleta de cerdo y sal marina.

Consumidores

- Dirigido a consumidores de todas las edades y condiciones físicas.
- Sin gluten

Consumidores de Riesgo

Personas que necesiten una dieta baja en sal (nuestros jamones contienen -5%) .

Condiciones Transporte:

En vehículos pertenecientes a la propia empresa o agencias de transportes subcontratada en los que se controlará que las condiciones de higiene y mantenimiento del vehículo sean adecuadas y se evitará el contacto directo con el suelo del camión.

Descripción Lote:

El lote de venta es el año mes y día

FICHA TECNICA DE PRODUCTO (Ed.4, Abril. 2019)

Artículo: Código: **PBN** **Nombre:** **PALETA GRAN RESERVA**

Marca: SIERRA JUVILES



Tipo de Producto:

PBN:

PALETA GRAN RESERVA con más de 8 meses con pata y piel. Con un peso aproximado entre 4 y 8 kg.

*-Proviene de cerdos cuya genética forma parte de las razas Landrace, Large white, Duroc-Jersey.

*-El cerdo está alimentado con piensos vegetales (maíz, cereales, soja, etc.). Criado y sacrificado en la Península Ibérica. Salado y elaborado en Juviles.

*-Las paletas proceden de cerdo hembra, están saladas con sal marina y no se le añade ningún tipo de aditivo artificial.

*-El contenido de cloruro sódico en muestra natural (SMN) es menor al 5%.

*-PALETA con más de 8 meses deshuesado en V, dos mitades. Con un peso aproximado entre 4 y 6 kg.

*- Proviene de cerdos cuya genética forma parte de las razas Landrace, Large white, Duroc-Jersey.

*-El cerdo está alimentado con piensos vegetales (maíz, cereales, soja, etc.). Criado y sacrificado en la Península Ibérica. Salado y elaborado en Juviles.

Instrucciones de uso:

*-Consumo directo sin ningún tipo de tratamiento culinario previo. Producto sin gluten, puede ser consumido por personas celíacas.

*-En Jamones de Juviles no se elabora ningún producto que pudiera poner en peligro a población sensible, además, aquellos grupos que pudieran verse afectados por el consumo de alguno de los productos fabricados poseen información suficiente sobre las consecuencias que en ellos generaría su ingestión. Por lo expuesto, en el etiquetado de estos productos no es obligatoria la mención de "alertas de consumo" específicas.

Conservar entre:

Conservarse a t° ambiente, en lugar fresco y seco.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO (Ed.4, Abril. 2019)

Artículo: Código: **PBN** Nombre: **PALETA GRAN RESERVA**

Análisis microbiológico

Escherichia coli (ufc/g)	(10-100) u.f.c./g
Staphylococcus aureus (ufc/g)	(10-100) u.f.c./g
Salmonella spp (/10g)	Ausencia u.f.c./ 25g
Clostridios s.r. (ufc/g)	<100 u.f.c./g
Enterobacterias (ufc/g)	<10000 u.f.c./g
Aerobios mesofilos (ufc/g)	<1000000 u.f.c./g
Listeria monocytogenes (/25g)	Ausencia u.f.c./ 25g

Análisis físico-químico

Humedad (%)	38.84
Proteína total (g)	
Grasa (%)	19.84
Hidroxiprolina (%)	
Nitratos (mg/kg NaNO ₃)	No se añade<50
Nitritos (mg/kg NaNO ₂)	No se añade<8
Fosfatos (ppm P ₂ O ₅)	No se le añade
Cloruros (NaCl) (%)	<5%
pH	5.75
Almidón (g)	
Actividad de agua (Aw)	0.898

Análisis nutricional

Valor energético:	(Kcal/100g)	318.96 kcal/100 g
	(KJ/100g)	1333.25 kJ/100 g
Proteína bruta		31.33 %
Hidratos de carbono:		0.00 %
Azúcares (g)		No se le añade
Grasa total:		19.84
Saturadas (g)		7.53 %
Fibra Alimentaria (g/100g)		
Sodio (g/100g)		1.82%
V. Colesterol (mg)		

Organolépticas

Color	Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
Sabor	Came de sabor delicado, poco salada (contenido máximo de cloruro sódico -5 %).
Olor	Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
Aspecto	Forma redondeada.



ES
10.09775/GR
CE



FICHA TECNICA DE PRODUCTO (Ed.4, Abril. 2019)

Artículo: Código: **PBN**

Nombre: **PALETA GRAN RESERVA**

Unidad de pieza

Código EAN-13



2 925831 000006

Código EAN-128

(01)(15)(3102)(10)

Unidad de caja

Código EAN-13



2 925831 000006

Código EAN-128

(01)(15)(3102)(10)

Unidad de palet

Código EAN-13



2 925831 000006

Código EAN-128

(02)(15)(3102)(37)

(00)(10)



Delicias Ibéricas

Los Mejores Productos Ibéricos

Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402

Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid

Teléfono: +34 654105043 - +351 932402342

www.deliciasibericas.com