

PALETA IBÉRICA BELLOTA



Valores nutricionales en 28g:

Calorías.....	87.9
Ácidos grasos totales.....	5.9g(8.8%)
• Ácidos grasos saturados.2.6g.....	(11.7%)
• Ácidos trans.....	0%
Colesterol.....	27.4mg(6.1%)
Sodio.....	464.8mg(14.5%)
H. de carbono.....	<.2g(<0.07%)
• Fibra.....	0g(0%)
• Azúcares.....	0g(0%)
Proteína.....	4g(22%)
Vitamina A y C.....	0%

Paleta Ibérica de Bellota

Paleta cruda-curada de color rosáceo con vetas blancas de grasa, elaborada con la extremidad delantera del cerdo desprovista de la piel en su mayor parte y rebajado parte de la grasa externa. Sometidos a un proceso de salazón, maduración y secado. Olor característico a paleta.

Ingredientes:

Paleta de cerdo Ibérico, sal común, azúcar, corrector de la acidez E-331(iii) y conservadores E-252 y E-250.

Proceso de elaboración:

1. Escogido.
2. Salazón.
3. Lavado
4. Secado.
5. Madurado.
- 6.

Conservación: Estable a Tª ambiente, ≤ 18° C.

Criterios Fisicoquímicos:

- **Orden 07 de febrero de 1980:** Norma de Calidad para Productos cárnicos embutidos crudos-curados
- **Parámetros analizados por Embutidos Fermín:** Cloruros ≈4,2% NaCl
Nitratos ≈27.5mg/Kg (NO₃Na) Nitritos≈1.9mg/Kg (NO₂Na) Actividad de agua≈0.87

Criterios microbiológicos:

◆ Paquete de higiene reglamento 852/2004 + Recomendaciones del CENAN


◆ Exigencias FSIS:

- Salmonella : ausencia en 25g
- Listeria: ausencia en 25g o menos de 100 ufc/g
- Recuento de colonias aerobias mesófilas: max 1x10⁴ ufc/g
- Enterobacterias: max:1x10² ufc/g
- E. coli: max.1x10⁴ ufc/g
- St. Aureus: max. 1x10² ufc/g
- Cl. Perfringens: max. 1x10⁴ ufc/g

Población diana: Comercio mayorista y minorista

Instrucciones de uso: Listo para el consumo

Caducidad desde su apertura: 12 meses

EDITADA

Dpto. Calidad

REVISADA

Dirección