Definición y Tratamientos aplicados	Producto elaborado con la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humeral, hasta el húmero radial, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos ibéricos de bellota, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.
Composición	Paleta de cerdo ibérico de bellota, sal y conservadores (E-250, E-252).
Características organolépticas	Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. Sabor: carne de sabor delicado, poco salado. Aroma: agradable y característico. Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.
Características físico-químicas	Actividad de agua: 0,87 pH: 5,7 Humedad: <40% Proteína: >30% Grasa hidrólisis: >10% Hidratos de carbono: <0.5% Cloruro sódico: 8.83% s/s Nitritos residuales (E 250): <100 ppm Nitratos residuales (E 252): <250 ppm
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 418 kcal / 1737 kj Proteínas (gr.): 30,2 Hidratos de carbono (gr.): 0,8 Grasas (gr.): 32, • Saturadas (gr.): 12,7 • Monoinsaturadas (gr.): 17,26 • Poliinsaturadas (gr.): 2,64 Colesterol (mgr.): 70 Fibra alimentaria (gr.): <1,0 Sodio (gr.): 1,4 Cenizas (gr.): 5,4 Humedad (ºC): 30,9
Limites Microbiológicos	-S.aureus <1x10^2 ufc/g -Clostridium sulfito-reductores <1x10^2 ufc/g -E.Coli <1x10^2 ufc/g -Listeria monocytogenes (*)<1x10^{2}ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g *(*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.*
Alérgenos	

	POSITIVO/NEGATIVO
Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NEGATIVO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NEGATIVO
Huevos y productos a base de huevo	NEGATIVO
Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NEGATIVO
Soja y productos a base de soja	NEGATIVO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NEGATIVO

	macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.	
	Apio y productos derivados	NEGATIVO
	Mostaza y productos derivados	NEGATIVO
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NEGATIVO
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO_2	NEGATIVO
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO
Destinatario	Población en general salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.	
Fijación de la vida útil del producto	Consumo preferente: 12 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.	
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados *(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº1829/2003 y Nº 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)*	
Descripción del envase y embalaje	El rango de paleta ibérica bellota comprende entre 4 Kg y 6 Kg por unidad. La presentación de la paleta ibérico de bellota entero es: • Enteros, con malla por unidades. • En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades.	
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados.	
Métodos de conservación y almacenamiento	Las paletas ibéricas bellota han de conservarse en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente**.** Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.	
Uso esperado	Se puede consumir tal y como llega al consumidor. No es necesario cocinado previo.	
Fotografía		

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
FECHA: **RESPONSABLE DE CALIDAD**	FECHA: **GERENCIA**