


	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PALETA IBÉRICA DE BELLOTA</b>		Fecha: Octubre 2020
	Nº R.G.S.E.A.A.: 10.07764/SA	EAN: 8437003003226	
<b>Sabores de Guijuelo, S.L.</b> Ap. correos 11 - 37770 Guijuelo		Rev. 16/001	



INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALORES MEDIOS POR 100 gr DE PRODUCTO (ración)	
VALOR ENERGÉTICO	397 Kcal /1664Kj
PROTEINAS	31g
HIDRATOS DE CARBONO	0g
AZÚCARES	0g
GRASAS	30g
AC. GRASOS SATURADOS TOTALES	13g
SAL	5,8

#### DEFINICIÓN:

Extremidades anteriores del cerdo sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado-maduración que otorga al producto unas características organolépticas especiales que lo hacen apto para consumo humano. Tiempo mínimo de curación 12 meses.

#### ORIGEN / CARACTERÍSTICAS:

Cerdos procedentes de ganaderías históricamente seleccionadas, con una edad superior a 10 meses.

#### INGREDIENTES:

Paleta de cerdo ibérico de Bellota, Sal, dextrosa, azúcar, y antioxidantes (E331iii, E-316), conservadores (E-252).

Alérgenos (como ingredientes)	+/-
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-
Gluten >20 mg/kg	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
Huevos y productos a base de huevo	-
Pescados y productos a base de pescados	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Soja y productos a base de soja	-
Leche y sus derivados incluida la lactosa	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-
Apio y productos derivados	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones >10 mg/kg	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-
Mostaza y productos derivados	-

#### PRESENTACIÓN, ENVASE Y EMBALAJE:

**PALETA ENTERA:** con pata, peso aprox. 4,5 - 6 Kg. Puede ir enfundado con papel de uso alimentario y funda de algodón embasadas en cajas de cartón.

Presentación	Temperatura de mantenimiento	Temperatura de distribución	Temperatura de venta
Piezas enteras	ambiente	ambiente	ambiente

Uso previsto del producto terminado: Producto listo para consumir sin tratamiento posterior.

Vida útil del producto, ver etiquetado.

Mantener el producto en lugar fresco y seco.

Para las paletas enfundadas se recomienda sacar de su envoltorio en plazo no superior a 15 días para evitar la floración de mohos.