

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01  
Fecha: FEB 2024  
Ed. 02

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>0024/ PALETA DE BELLOTA IBERICA 50%RAZA IBERICA/COD. EAN 8436617062292</b>		
<b>DEFINICIÓN</b>	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, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.		
<b>COMPOSICIÓN</b>	Paleta de cerdo, sal, conservadores (E-250 y E-252), antioxidante (E-316) y azúcar. Origen España		
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Listeria:	<	100 ufc/g
	Salmonella:	No detectado en 25 gr.	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>	Nitritos	<	150 ppm
	Nitratos	<	150 ppm
	Nitratos residuales	< 250 ppm	
	< 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. y poco salada.	Aroma: Agradable y característico.	Sabor: Carne de sabor delicado
	Homogenea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.		Textura: Olor:
	Intenso y característico del producto,		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</b>	<b>1702/410</b>	
	<b>Grasas (g./100g.)</b>	<b>34</b>	
	<b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b>	<b>13.69</b>	
	<b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b>	<b>&lt;0.5</b>	
	<b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b>	<b>&lt;0.5</b>	
	<b>Proteínas (g./100g.)</b>	<b>26.1</b>	
	<b>Sal (g./100g.)</b>	<b>2.81</b>	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Vehículos isoterms.		
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Enteras con mallas por unidades. En cajas de 4 piezas, o bien box de 50 a 120 piezas aproximadamente. Deshuesado o en tacos. Loncheado en sobres de 50, 70, 80, 100 gramos. Loncheado a cuchillo o máquina. Envasado en cajas de 30 sobres aprox. en func		
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4 de 2014.		
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	730 días.		
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte.		
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.		

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01  
Fecha: FEB 2024  
Ed. 02

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>0007E/ VELA ROJA IBERICA EXTRA E.V./COD. EAN 8436617062896</b>		
<b>DEFINICIÓN</b>	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa artificial, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena esta		
<b>COMPOSICIÓN</b>	Chorizo vela ibérico extra con proteínas de la leche:Magro y tocino de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, azúcar, LACTOSA, proteína de LECHE y de SOJA, dextrina, potenciados de sabor (E-621), estabilizante (E-450i,ii), antioxidante (E-300), conservadores		
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.		
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)	Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos < 10.000 ppm Glutamatos < 10.000 ppm
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: característico y típico del producto rojo intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades rojizas, siendo el resto blanco. Sabor: característico, intenso a pimentón, de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico, cárnico y pimentón, de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</b>	<b>1657/400</b>	
	<b>Grasas (g/100g.)</b>	<b>33.9</b>	
	<b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b>	<b>12.99</b>	
	<b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b>	<b>1.5</b>	
	<b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b>	<b>0.9</b>	
	<b>Proteínas (g./100g.)</b>	<b>22.2</b>	
	<b>Sal (g./100g.)</b>	<b>3.4</b>	
<b>TRATAMINETOS APLICADOS</b>	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	LECHE, SOJA y LACTOSA		
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Vehículos isoterms.		
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.		
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011		
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	730 días.		
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Envasado al vacío. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.		

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01  
Fecha: FEB 2024  
Ed. 02

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>0014VM/ SALCHICHON DE BELLOTA IBERICO EXTRA MITAD/COD. EAN 8436617062872</b>																
<b>DEFINICIÓN</b>	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabil																
<b>COMPOSICIÓN</b>	Salchichón de bellota ibérico extra con proteínas de la leche: Magro y tocino de cerdo ibérico, Sal, LECHE en polvo, Dextrina, Especias, Proteína de SOJA, Dextrosa, Proteína de LECHE, Emulgentes (E-450i, E-452i, E-451i), Potenciador de sabor (E-621), Anti																
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.																
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)	Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos Glutamatos < 10.000 ppm														
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: característico y típico del producto. cárnica y blanco marfil con alguna zona amarronada. media y perdurabilidad media-alta. intensidad media-alta y perdurabilidad media. firme.	Color: rosado de diferentes intensidades de la zona Sabor: característico, de intensidad Olor: cárnico y especiado, de Textura: jugosa y firme.															
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>2023/488</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g.)</td><td>41.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>16.34</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>1.1</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td>&lt;0.5</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>27.6</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>4.89</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2023/488	Grasas (g/100g.)	41.5	de las cuales saturadas (g./100g.)	16.34	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.1	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	Proteínas (g./100g.)	27.6	Sal (g./100g.)	4.89		
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2023/488																
Grasas (g/100g.)	41.5																
de las cuales saturadas (g./100g.)	16.34																
Hidratos de carbono (g./100g.)	1.1																
de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5																
Proteínas (g./100g.)	27.6																
Sal (g./100g.)	4.89																
<b>TRATAMINETOS APLICADOS</b>	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.																
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	LECHE, SOJA y SULFITOS																
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Vehículos isoterms.																
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.																
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011																
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	730 días.																
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Envasado al vacío. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.																



**PREMIO ESPECIAL**  
**alimentos de España**  
**MEJOR QUESO**  
**2021**

**QUESO MADURADO DE OVEJA**



**09-04-2021 Higher Level**

# GRAN CASAR

## Torta del Casar D.O.P.

**Queso de Oveja Madurado**

<b>Lista de Ingredientes</b>	Leche cruda de oveja, cuajo natural vegetal y sal
<b>Maduración</b>	Mínimo 60 días
<b>Conservación y Transporte</b>	Entre 6-10° C
<b>Tratamiento de Superficie</b>	Tratamiento antifúngico con Ursoplast
<b>Envasado</b>	Retractilado en cacerolo en madera con papel
<b>Embalaje</b>	Cartón
<b>Fecha de consumo prioritario</b>	150 días

<b>Alérgenos</b>	Lactosa, proteínas de leche
<b>Descripción</b>	Pasta blanda de oveja, cremosidad alta y fundente al paladar.
<b>Consejos Prácticos</b>	Antes de su consumo atemperar 30 minutos en ambiente.
<b>Maridaje</b>	Gran Casar es ideal para maridar con vinos jóvenes, blancos afrutados y cervezas con cuerpo tipo abadía.
<b>Formato</b>	Disponible en formato mediano y mini.

### Información Bacteriológica

Ensayo	Resultado	Uds	Método
Salmonella spp	Ausencia	en 50 g	PEM6111
Listeria monocytogenes	Ausencia	en 50 g	PEM3112
E.Coli B-glucu. positivas	<10 <sup>3</sup>	ufc/g	PEM104
S. Aereus	<10 <sup>4</sup>	ufc/g	PEM109

### Información Físico-Química

Diosxinas	<2,5	pg/kg	NI/22a/b-nofalb
PCBs	<40	ng/kg	NI/22a/b-nofalb
pH	5,20-5,90	Uds. de pH	PE-Q166
aW	0,94-0,97		PE-Q293
Grasa/Extr. Seco	Mínimo 50 %	%	PE E-202
Extracto Seco	Mínimo 50 %	%	PE E-200
NaCl	Máximo 3 %	%	M.I

### Información Nutricional

Valores Nutricionales Medios	Para 100 g
Valor energético (Kj/kcal)	1635/394
Grasas (g)	32,8
de las cuales saturadas (g)	19,9
Hidratos de carbono (g)	2,3
de las cuales azúcares (g)	<0,5
Proteínas (g)	22,5
Sal (g)	1,7

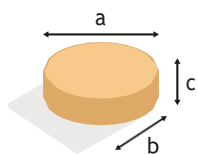
### Información Organoléptica

<b>CORTEZA</b>	Semidura, color uniforme y tonalidad ocre. Puede presentar grietas.
<b>PASTA</b>	
<b>Consistencia</b>	De blanda a muy blanda.
<b>Color</b>	De blanco a amarillento.
<b>Estructura</b>	Uniforme, puede presentar ojos redondeados de la maduración.
<b>Textura</b>	Cremosidad moderada o alta, grasa y granulosidad suave o nula.
<b>Olor</b>	Intensidad media o baja, de la familia láctica y/o vegetal.
<b>Sabor</b>	Amargor medio o bajo, salado bajo y acidez baja o nula.



Denominación de Origen Protegida

#### Información Logística

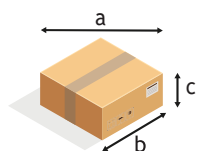


#### Tamaño Artículo

Formato	Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
Mediano	12,5 cm	12,5 cm	5,5 cm
Mini	10,5 cm	10,5 cm	5,0 cm

#### Peso Queso

Bruto	Neto
0,570 kg	0,540 kg
0,430 kg	0,400 kg



#### Dimensiones de Caja

Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
29,0 cm	40,7 cm	9 cm
29,0 cm	40,7 cm	9 cm

#### Características

Código EAN 13	Und.
8423539012092	6
8423539012146	6

#### Peso Caja

Total	Und.
3,60 kg	0,200 kg
2,80 kg	0,200 kg



#### Pallet Estándar Europeo

CAJAS	CAPAS	CAJAS	PALLET
Capas	Pallet	pallet	Altura (a)
8	10	80	1,20 m

#### Observaciones

#### Reconocimientos

1<sup>er</sup> Premio. Mejor Queso español. Min. de Agricultura y Pesca 2021.

Espiga de Plata, Premios Espiga DOP 2019.

1<sup>er</sup> Premio. Feria del Queso de Trujillo 2018.

1<sup>er</sup> Premio Concurso Torta del Casar 2018.

Medalla de Oro. World Cheese Award 2018.

Medalla de Oro. World Cheese Award 2017.

Super Oro. World Cheese Award 2016.

Espiga de Plata. Premio Espiga 2015





# VILLANOBLE

## Queso de Cabra Pimentonado



03-05-2023 Higher Level

**Lista de Ingredientes** Leche pasteurizada de cabra, cuajo, endurecedor cloruro cálcico, fermentos, sal y mínimo pimentón 1%

**Maduración** 20 días

**Conservación y Transporte** Entre 6-8° C

**Tratamiento de Superficie** URSOPLAST en agua al 33,3% y pimentón.

**Envasado** En atmósfera protectora.

**Embalaje** Cartón

**Fecha de consumo prioritario** 180 días a partir de su envasado

**Alérgenos** Lactosa, proteínas de leche

**Descripción** Queso tipo Ibore con leche pasteurizada, cubierto con Pimentón de la Vera.

**Consejos Prácticos** Antes de su consumo atemperar 30 minutos en ambiente.

**Maridaje** Vinos blancos, fermentados en barrica y tintos de la zona.

**Formato** Disponible en formato mediano y mini.

## Información Bacteriológica

Ensayo	Resultado	Uds	Método
Salmonella spp	Ausencia	en 50 g	PEM4111
Listeria monocytognes	Ausencia	en 50 g	PEM4112
E.Coli B-glucu. positivas	<10 <sup>3</sup>	ufc/g	PEM104
S. Aereus	<10 <sup>2</sup>	ufc/g	PEM109

## Información Físico-Química

Diosxinas	<2,5	pg/kg	NI/22a/b-nofalb
PCBs	<40	ng/kg	NI/22a/b-nofalb
pH	5,10-5,40	Uds. de pH	PE-Q166
aW	0,96		PE-Q293

## Información Nutricional

Valores Nutricionales Medios	Para 100 g
Valor energético (Kj/kcal)	1685/407
Grasas (g)	34,5
de las cuales saturadas (g)	26,2
Hidratos de carbono (g)	2,1
de las cuales azúcares (g)	0,6
Proteínas (g)	21,9
Sal (g)	1,4

## Información Organoléptica

<b>CORTEZA</b>	Lavada y pimentonada. No comestible.
<b>PASTA</b>	
Consistencia	Pasta firme.
Color	Blanco Mate.
Estructura	Poco elástica.
Textura	Firme.
Olor	Aromático.
Sabor	Intenso con regusto suave y progresivo.

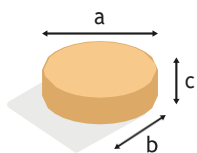




# VILLANOBLE

Queso de Cabra Pimentonado

## Información Logística

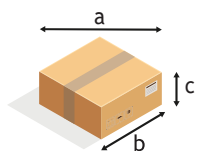


### Tamaño Artículo

Formato	Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
Grande	12,5 cm	12,5 cm	5,5 cm
Mini	9,0 cm	9,0 cm	5,0 cm

### Peso Queso

Bruto	Neto
0,700 kg	0,700 kg
0,400 kg	0,400 kg



### Dimensiones de Caja

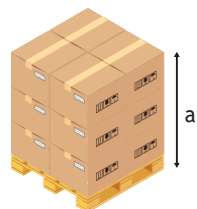
Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
29,0 cm	40,7 cm	9 cm
29,0 cm	40,7 cm	9 cm

### Características

Código EAN 13	Und.
8423539012054	6
8423539012269	11

### Peso Caja

Total	Und.
4,40 kg	0,200 kg
4,60 kg	0,200 kg



### Pallet Estándar Europeo

CAJAS	CAPAS	CAJAS	PALLET
Capas	Pallet	pallet	Altura (a)
8	10	80	1,20 m

### Observaciones

## Reconocimientos

2 Estrellas de ORO. The Great Taste 2014.




**QUESOS DEL CASAR**

www.quesosdelcasar.es

### Quesos del Casar S.L.

Ctra. Casar-Arroyo s/n - 10190 Casar de Cáceres (España)  
(+34) 927 29 05 96

Sociedad inscrita en el Registro Mercantil de Cáceres,  
Tomo 240, Libro 68, Folio 27, Hoja CC - 1165 - N.I.F. B10145720

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-026
	<b>Paté ibérico con Cerezas Iberian pate with cherrys</b>	Fecha: Date:	02/01/2025
		Versión: Version:	15
		Página: Page:	1 de 3

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas e hígado repasado pieza a pieza. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meats and liver reviewed piece by piece. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	--

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.
--------------	---

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten. Alérgenos: <b>Leche, derivado de soja.</b> <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. No irradiated product. Gluten free</i> <b>Allergens: milk, and soya derivatives.</b>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Tocino de cerdo 26%, hígado de cerdo ibérico 14%, hígado de cerdo 14%, papada de cerdo 12%, agua, LECHE, cereza deshidratada 4% (cereza, azúcar, aceite de girasol), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), almidón, sal, proteína de SOJA, especias, licor de cereza 2%, estabilizantes (difosfatos, polifosfatos), dextrosa, aroma, potenciador del sabor (glutamato monosódico), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico), colorante (carmin).  <i>Pork bacon 26%, pork liver 14%, Iberian pork liver 14%, pork jowl 12%, water, MILK, fried onion (onion, virgin olive oil, salt, acidity regulator: citric acid), starch, cherry liqueur 2%, salt, SOY protein, cherries in syrup 0.8% (cherries, water, sugar, coloring agent: erythrosine), flavor, seasoning, stabilizers: (diphosphate, polyphosphate), dextrose, flavor enhancer: monosodium glutamate, antioxidants: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite, coloring agent: carmine</i>
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Rosa-marrón <i>Pink-brown</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físicoquímicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH $5.8 \pm 0.5$ determinado a 25°C <i>pH <math>5.8 \pm 0.5</math> determined to 25°C</i>  Actividad de agua (aw): $0.96 \pm 0.35$ <i>Water activity (aw): <math>0.96 \pm 0.35</math></i>  El producto cumple con la legislación vigente, y sus modificaciones posteriores, que regula el contenido de contaminantes (Reglamento 2023/915).  <i>Product follows the current legislation and modifications that regulates the use of contaminants (Reg 2023/915).</i>
--	--

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Perfil microbiológico conforme al Reglamento (CE) 2073/2005 y sus posteriores modificaciones. Listeria: no detectado en 25 g  Análisis microbiológico de esterilidad comercial de conservas según la norma francesa AFNOR V 08-408. - Mesófilos Aerobios < 1000 ufc/g
---	---



**Ficha técnica / Technical sheet**

Cód.: Cod.:	FT-026
Fecha: Date:	02/01/2025
Versión: Version:	15
Página: Page:	2 de 3

**Paté ibérico con Cerezas  
Iberian pate with cherrys**

- Mesófilos Anaerobios < 10 ufc/g
- Mesófilos Anaerobios sulfito-reductores < 10 ufc/g
- Termófilos aerobios < 10 ufc/g
- Termófilos anaerobios < 10 ufc/g

*Microbiological profile in accordance with Regulation (EC) 2073/2005 and its subsequent modifications.*

*Listeria: not detected in 25 g*

*Microbiological analysis of commercial sterility of preserved foods according to the French standard AFNOR V 08-408.*

- Aerobic mesophiles < 1000 cfu/g
- Anaerobic mesophiles < 10 cfu/g
- Mesophiles Sulfite-reducing anaerobes < 10 cfu/g
- Aerobic thermophiles < 10 cfu/g
- Anaerobic thermophiles < 10 cfu/g

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1243kJ/297 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	25.7 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	9.32 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	3.62 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1.84 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	12.7 g
Sal <i>Salt</i>	2.22 g	

Vida útil, condiciones  
de almacenamiento y  
transporte  
*Shelf life,  
storage and transport  
conditions*

La fecha de consumo preferente es de 36 meses para las monodosis y las latas. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días (excepto monodosis en el formato de 23g).



*The minimum durability date is 36 months for the unit doses and cans. Store in a cool and dry place. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days (except unit doses in 23g format).*

Envases  
*Containers*

El envase está compuesto de aluminio lacado.  
*The container is made of lacquered aluminum.*

El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada.  
*The container is made of varnished electrolytic tin.*

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: <i>Cod.:</i>	FT-026
	<b>Paté ibérico con Cerezas</b> <b><i>Iberian pate with cherrys</i></b>	Fecha: <i>Date:</i>	02/01/2025
		Versión: <i>Version:</i>	15
		Página: <i>Page:</i>	3 de 3

<p>Elaborado por:  <i>Made by:</i></p> <p style="text-align: center;">   <b>HUERTA DEHESA EL ALCORNOCAL, S.L.</b>  B-06512362  Pol. Ind. San Isidro - C/ Carpinteros, 26  06400 Don Benito (Badajoz)  Telf.: 924 83 04 08  huertadehesa@iberitos.com </p> <p>Técnico de calidad</p>	<p>Revisado y aprobado por:  <i>Revised and aproved by:</i></p> <p style="text-align: center;">   <b>HUERTA DEHESA EL ALCORNOCAL, S.L.</b>  B-06512362  Pol. Ind. San Isidro - C/ Carpinteros, 26  06400 Don Benito (Badajoz)  Telf.: 924 83 04 08  huertadehesa@iberitos.com </p> <p>Responsable de calidad</p>
--	--