

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>0010N/ JAMON DIAMANTE/COD. EAN 8436617061875</b>		
<b>DEFINICIÓN</b>	Extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.		
<b>COMPOSICIÓN</b>	Jamón 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>1037/247</b>	
	<b>Grasas (g./100g.)</b>	<b>11.2</b>	
	<b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b>	<b>4.14</b>	
	<b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b>	<b>0.7</b>	
	<b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b>	<b>0.5</b>	
	<b>Proteínas (g./100g.)</b>	<b>35.9</b>	
	<b>Sal (g./100g.)</b>	<b>4.37</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>	SIN ALERGENOS.		
<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.		
<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.		

**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.																

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-026
	<b>Paté ibérico con Cerezas</b> <b>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.: FT-026  
Cod.:**Paté ibérico con Cerezas  
Iberian pate with cherrys**Fecha: 02/01/2025  
Date:Versión: 15  
Version:Página: 2 de 3  
Page:

- 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>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>0028/ PANCETA IBERICA SALADA/COD. EAN 8436617063268</b>			
<b>DEFINICIÓN</b>	Lomo de tocino de cerdo ibérico con magro, adicionada de sal, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.			
<b>COMPOSICIÓN</b>	Panceta de cerdo ibérico y sal. Origen España			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</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 Blanco intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades blanquecinas. Sabor: característico de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.		Color:	
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</b>	<b>2646/643</b>		
	<b>Grasas (g./100g.)</b>	<b>67.7</b>		
	<b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b>	<b>22.73</b>		
	<b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b>	<b>1</b>		
	<b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b>	<b>&lt;0.5</b>		
	<b>Proteínas (g./100g.)</b>	<b>7.3</b>		
<b>Sal (g./100g.)</b>	<b>4.47</b>			
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.			
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	SIN ALERGENOS			
<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. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte. Conservar en lugar fresco y seco.			
<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 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.			



# 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.

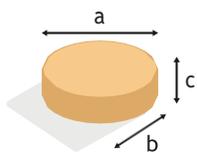




# VILLANOBLE

Queso de Cabra Pimentonado

## Información Logística

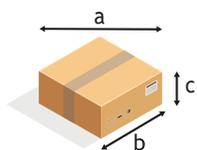


### Tamaño Artículo

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

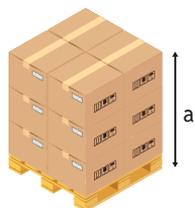
Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
29,0 cm	40,7 cm	9 cm
29,0 cm	40,7 cm	9 cm

### 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](http://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