

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0021N/ PALETA DIAMANTE/COD. EAN 8436617062278		
DEFINICIÓN	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.		
COMPOSICIÓN	Paleta de cerdo, sal, conservadores (E-250 y E-252), antioxidante (E-316) y azúcar. Origen España		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria:	<	100 ufc/g
	Salmonella:	No detectado en 25 gr.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos	<	150 ppm
	Nitratos	<	150 ppm
	Nitratos residuales	< 250 ppm	
	< 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. y poco salada.	Aroma: Agradable y característico.	Sabor: Carne de sabor delicado Textura: Olor:
	Homogenea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.		
	Intenso y característico del producto,		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1225/293	
	Grasas (g./100g.)	15.2	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	5.87	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	
	Proteínas (g./100g.)	38	
	Sal (g./100g.)	4.9	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	SIN ALERGENOS		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	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		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	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.		
LEGISLACIÓN APLICABLE	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

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0019B/ SARTA IBERICA BLANCA E.V./COD. EAN 8436617062858																
DEFINICIÓN	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 envoltura artificial, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena																
COMPOSICIÓN	Chorizo blanco en sarta con proteína de la leche: Magro y tocino de cerdo ibérico, LECHE en polvo, Sal, Humectante (Sorbitol E-420i), Dextrina, Dextrosa, Proteína de SOJA, Especias, Corrector de acidez (E-575), Aromas, Potenciador de sabor (E-621), Emulge																
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.																
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	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														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto. media y perdurabilidad media-alta. intensidad media-alta y perdurabilidad media. firme.	Color: rosado de diferentes intensidades de la zona cárnica y blanco marfil con alguna zona amarronada. Sabor: característico, de intensidad media y perdurabilidad media-alta. Olor: cárnico y especiado, de intensidad media-alta y perdurabilidad media. Textura: jugosa y firme.															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>2124/513</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g.)</td><td>44.9</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>16.02</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>1.7</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td>1.2</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>25.5</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>4.27</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2124/513	Grasas (g/100g.)	44.9	de las cuales saturadas (g./100g.)	16.02	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.7	de los cuales azúcares (g./100g.)	1.2	Proteínas (g./100g.)	25.5	Sal (g./100g.)	4.27		
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2124/513																
Grasas (g/100g.)	44.9																
de las cuales saturadas (g./100g.)	16.02																
Hidratos de carbono (g./100g.)	1.7																
de los cuales azúcares (g./100g.)	1.2																
Proteínas (g./100g.)	25.5																
Sal (g./100g.)	4.27																
TRATAMINETOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.																
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE, SOJA y SULFITOS																
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.																
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.																
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011																
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.																
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	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. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.																

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0019E/ SARTA IBERICA ROJA E.V./COD. EAN 8436617063169		
DEFINICIÓN	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 envoltura artificial, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena		
COMPOSICIÓN	Chorizo en sarta 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 (E-250 y		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	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
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	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.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2268/548	
	Grasas (g/100g.)	49.5	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	17.47	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.7	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	0.9	
	Proteínas (g./100g.)	24	
	Sal (g./100g.)	3.86	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE, SOJA y LACTOSA		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	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. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.		

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-009
	Crema de jamón curado Cured ham cream	Fecha: Date:	02/01/2025
		Versión: Version:	22
		Página: Page:	1 de 3

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meat. 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: leche, derivados de la leche y soja. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non-irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: milk, milk derivatives and soya.</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	<p>LECHE, aceite de girasol, jamón curado 12% (jamón de cerdo, sal, azúcar, dextrosa, conservadores (nitrato potásico, nitrito sódico), antioxidante (ascorbato sódico)), magro de cerdo, agua, almidón, proteína de SOJA y de cerdo, azúcares (LACTOSA, dextrosa), sal, aroma, estabilizantes (difosfatos, polifosfatos, carragenato), antioxidante (citratos de sodio, eritorbato sódico), potenciador del sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura, conservador (nitrito sódico), pimienta blanca, colorante (carmín).</p> <p><i>MILK, sunflower oil, cured ham 12% (ham, salt, sugar, dextrose, preservatives (potassium nitrate, sodium nitrite), antioxidant (sodium ascorbate)), lean pork, water, starch, SOY and pork protein, sugars (LACTOSE, dextrose), salt, aroma, stabilisers (diphosphates, polyphosphates, carrageenan), antioxidant (sodium citrates, sodium erythorbate), flavor enhancer (monosodium glutamate), yeast extract, preservative (sodium nitrite), white pepper, coloring (carmine).</i></p>
------------------------------------	--

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Rosa claro <i>Light pink</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físicoquímicos <i>Physicochemical parameters</i>	<p>pH 6 ± 0.5 determinado a 25°C <i>pH 6 ± 0.5 determined at 25°C</i></p> <p>Actividad del agua (aw): 0.978 ± 0.35 <i>Water activity (aw): 0.978 ± 0.35</i></p> <p>El producto cumple con la legislación vigente, y sus modificaciones posteriores, que regula el contenido de contaminantes (Reglamento 2023/915).</p> <p><i>Product follows the current legislation and modifications that regulates the use of contaminants (Reg 2023/915).</i></p>
--	--

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	<p>Perfil microbiológico conforme al Reglamento (CE) 2073/2005 y sus posteriores modificaciones. Listeria: no detectado en 25 g</p> <p>Análisis microbiológico de esterilidad comercial de conservas según la norma francesa AFNOR V 08-408.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesófilos Aerobios < 1000 ufc/g - Mesófilos Anaerobios < 10 ufc/g
---	---

**Ficha técnica / Technical sheet**Cód.: FT-009
Cod.:**Crema de jamón curado
Cured ham cream**Fecha: 02/01/2025
Date:Versión: 22
Version:Página: 2 de 3
Page:

- 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>	1251kJ / 299 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	27.7g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	5.09 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	3.32 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0.96 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	9.45 g
Sal <i>Salt</i>	1.40 g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 24 meses para los tarros de cristal y 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). <i>The minimum durability date is 24 months for the crystal jar and 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) .</i>
--	--

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of varnished electrolytic tin.</i>
	El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida. <i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced electrolytic tin.</i>

	Ficha técnica / <i>Technical sheet</i>	Cód.: <i>Cod.:</i>	FT-009
	Crema de jamón curado <i>Cured ham cream</i>	Fecha: <i>Date:</i>	02/01/2025
		Versión: <i>Version:</i>	22
		Página: <i>Page:</i>	3 de 3

<p>Elaborado por: <i>Made by:</i></p> <p style="text-align: center;">  HUERTA DEHESA EL ALCORNOCAL, S.L. 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 y aproved by:</i></p> <p style="text-align: center;">  HUERTA DEHESA EL ALCORNOCAL, S.L. 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>
---	---

Se envia envasado al vacío.

INGREDIENTES: LECHE cruda de oveja 100%, cuajo y sal. Ausencia de colorante y conservantes.

Corteza no comestible.

Leche Procedente de ESPAÑA

VALOR NUTRICIONAL (valor medio por 100 gr.):

VALOR ENERGÉTICO: 1579/453,4Kcal

GRASAS TOTALES: 40g

DE LOSCUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS: 30g

HIDRATOS DE CARBONO: 1,5 g

DE LOS CUALES AZÚCARES: <1,5g

PROTEÍNAS: 24,8g

SAL: 1,5g

M.G: 55% / **E.S.:** 50%

M.G.E.S.: 57%

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS: Listeria Salmonella Staphilococcus coagulasa + E.coli Coliformes / Ausencia 25 gr

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Actividad de agua (Aw): 0,91

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: En refrigeración entre 2° y 8°C.en lugar fresco y seco._

MODO DE EMPLEO: Consumir directamente, en crudo, sin preparaciones culinarias. Se recomienda servir a temperatura ambiente, con lo que el aroma del producto se mostrará con toda su intensidad.

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0028/ PANCETA IBERICA SALADA/COD. EAN 8436617063268			
DEFINICIÓN	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.			
COMPOSICIÓN	Panceta de cerdo ibérico y sal. Origen España			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	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
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	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:	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2646/643		
	Grasas (g./100g.)	67.7		
	de las cuales saturadas (g./100g.)	22.73		
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1		
	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5		
	Proteínas (g./100g.)	7.3		
Sal (g./100g.)	4.47			
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.			
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	SIN ALERGENOS			
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.			
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.			
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011			
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.			
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	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.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	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.			