

Elaborado por:



DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Razón social y Dirección	PRODUCTOS IBÉRICOS VIZCAINO, S.L. C/ Inestal Nº 16, P.I. Los Villares 37184 Villares de la Reina (Salamanca)		
Teléfono:	636 472 313	Email:	salamancahosteleria@hotmail.com
Registro sanitario:	10.27704/SA		
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:	Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

TIPO DE PRODUCTO:	Producto cárnico obtenido de las patas delanteras de cerdos ibéricos al 50% de pureza. Alimentados de piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y de los recursos de las dehesas, sometido a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado-maduración otorgándole unas características especiales.
--------------------------	---

INGREDIENTES

Paleta de cebo de campo ibérico, sal, azúcar, conaservadores: E250 y E252, y antioxidantes: E316.

ALÉRGENOS:

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO

No hay presentes en el producto Organismos Modificados Genéticamente (O.M.G.)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rojo – rosáceo con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos.					
	Textura:	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa grasa esta se hunde con facilidad					
	Aspecto al corte:	Uniforme.					
FISICO-QUIMICAS:	PARÁMETRO		VALOR				
	Nitritos (NO ₂)		< 150 PPM				
	Nitratos(NO ₃) residual		< 250 PPM				
	Actividad de agua		< 0,92				
MICROBIOLÓGICAS:	PARÁMETROS			LÍMITES			
	Listeria monocytogenes			100 u.f.c./g			
	Salmonella			Ausencia/25g			
VALOR NUTRICIONAL: (por 100 g.)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	293 Kcal	15,2 g	5,87 g	1 g	<0,5 g	38 g	4,9g
	1225 KJ						

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Proceso de salado y secado-maduración