



## **FICHA TÉCNICA: PALETA IBÉRICA**

**Marca Comercial:** “Jamones Chaparro”, “Dehesa Maladúa”, “Finca Montefrío” y “Ovipor”

**Tipos de paleta:** “Bellota”, “Cebo de campo”, “Cebo”, “Paleta de Cerdo” y “Gran Reserva 1909”

### **Composición cuantitativa/cualitativa:**

- 98% paleta de cerdo ibérico.
- 2% de sal que toma en la salazón.

### **Elaboración:**

Temperatura de salazón: 0 a 7°C Tiempo de salazón: 1 día/kg.

Temperatura de sec. Artificial: 3-7°C Tiempo de sec. Artificial: 60-90 días.

Tiempo en secadero natural: 8-18 meses.

Tiempo en bodega: 10-18 meses.

Peso de la pieza una vez curada: 4 a 7kg. (aproximadamente)

**Etiqueta:** La etiqueta consiste en un precinto de plástico o de papel plastificado que rodea la pata de la paleta, o etiqueta adhesiva que se pega a la bolsa de envasado y en ellas aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección, teléfono, etc.) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de producto que es y los ingredientes que contiene, que son: paleta de cerdo ibérico y sal. Sí los productos proceden de otra industria elaboradora, la etiqueta llevará los ingredientes que se hayan utilizado en su elaboración.

**Forma de presentación:** En piezas enteras, piezas deshuesadas o en bolsas de loncheado.

**Embalaje:** en cajas de 1, 2 ó 4 piezas.

**Condiciones de almacenamiento:** Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

**Condiciones de transporte:** la paleta ya curada se puede transportar en medio

convencional, sí es en fresco o semi-curado debe ir en transporte isotermodado.

**Forma de consumo:** En lonchas, como aperitivo o bocadillos.

**Loteado y tiempo de durabilidad:** Pertenecen al mismo lote todos los productos que engloba una partida de jamones. El lote consta inicialmente de la letra "E" seguido de varios dígitos pertenecientes al orden de entrada de la partida en fábrica. La fecha de consumo preferente es de 18 meses a partir de la fecha de puesta en el mercado y de 12 meses sí son loncheados o deshuesados, desde su fecha de envasado.

**Modo de empleo:** Para las piezas enteras, en primer lugar cortar una capa exterior, de un grosor aproximado de entre 1 y 2 milímetros por la parte cárnica, para eliminar los mohos y posibles restos de polvo, así como la película de grasa que pudiera estar rancia. Posteriormente se corta en lonchas o en pequeños tacos, manteniendo el jamón siempre en lugar fresco y ventilado.

Para deshuesados, cortar en lonchas o en pequeños tacos, manteniendo el jamón en lugar fresco y ventilado. Se recomienda en un lugar refrigerado.

Para loncheados, abrir el sobre 15 ó 30 minutos antes de consumo, y retirar loncha a loncha con cuidado para que no se partan. Conservar en lugar frío y seco.

Categoría de producto según el Rto 2073/05: Pertenece al grupo de productos con  $A_w \leq 0.92$

**Información de composición  
(por 100g de porción comestibles)**

Valor energético	KJ 1654,24
Valor energético	Kcal 393,87
Grasas	27,12
De las cuales saturadas	6,39
Hidratos de carbono	<0,1
Azúcares	<0,1
Proteínas	37,46
Sal	4,80

**Información Adicional:** Este producto no contiene, ni se ha producido y/o desarrollado a partir de organismos modificados genéticamente de acuerdo a las definiciones de la legislación vigente.

**Irradiación y radioactividad:** Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores.

**Información adicional de alérgenos, nitritos y nitratos:** Este producto no contiene ingredientes que por su naturaleza incluyan gluten, lactosa o bisulfitos, sin descartar contaminaciones cruzadas. En el mismo sentido tampoco contiene nitritos o nitratos.