



IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20

Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Cód. int. producto ibérico	0142
Descripción	Papada de cerdo ibérica curada
Ingredientes	Papada de cerdo ibérico, sal, azúcar, pimienta, nitrato potásico(E-252), nitrato sódico(E-250), ácido ascórbico (E-300)
Características organolépticas	Color: Correcto, rosado con vetas blancas. Sabor: Característico. Olor: Característico. Textura: Homogénea

## PRESENTACIÓN

Pieza entera, a granel o envasado	1,2 - 1,5 kg. (aprox.)
Modo de presentación	Envasado al vacío
Unidades de venta	Kg.
Etiqueta producto	Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto. Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011
Otras presentaciones	Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservación en refrigerado	Conservar entre 0 y 4 °C.
Transporte	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso vehículos de temperatura regulada para su transporte.☒
Período de conservación	Seis meses una vez finalizado el período de curación óptimo.
Consumo	Dejar orear 5 minutos antes de su consumo. Retirar envoltura antes de consumir.





IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20

Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

## CONTROLES DEL PROCESO

Límites microbiológicos según legislación vigente

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005.

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos según directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones.

No contiene GMO. Producto no irradiado.

## VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorias / kilojulios	664 kcal. / 100 gr. : 2736
Grasas (gr)	70 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	27 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	7,1 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	2,8 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	1,1 gr. / 100 gr.
Sal (gr)	2,7 gr. / 100 gr.

## LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISION de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) Nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

