



Estanislao

La tradición del Ibérico



Paleta Ibérica

Ingredientes:

Paleta de cerdo ibérico y sal marina.

Descripción del producto:

Normativa específica:

- Producto acogido al Real Decreto 4/2014, de 10 de Enero "Norma de Calidad para la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico" o bien a "Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida de Guijuelo"

Características organolépticas:

- Color: carne roja con vetas o infiltraciones de grasa blanca-nacarada.
- Aroma: agradable y característico.
- Sabor: carne de sabor delicado y poco salado.
- Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

Características físico-químicas

- pH próximo a 5,8
- Actividad de agua próxima a 0,8

Características Microbiológicas:

- Listeria Monocytogenes -----> AUSENCIA
- Salmonella -----> AUSENCIA

Características nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético	335 Kcal/1394 Kj
Grasas totales	22,2 g
- Saturadas	6,53 g
- Monoinsaturadas	13,08 g
- Poliinsaturadas	1,54 g
Hidratos de carbono	0,5 g
- Azúcares	0 g
Proteínas	33,2 g
Sal	1,9 g

Tratamientos:

Salazón y curado en proceso natural (ver diagrama de flujo). Aplicación de Aceite de Girasol y Manteca de Cerdo producida por la empresa "Grasas Guijuelo" como coadyuvante tecnológico.



Estanislao



Presentaciones:

Entero: 3 unidades/caja. Deshuesado: 4 unidades/caja.
Loncheado a máquina y cuchillo: 10 sobres/caja.



Entero

1



Deshuesado

2

Consumo preferente:

Entero y deshuesado: 24 meses.
Loncheado: 12 meses.

Logística:

	Medidas cajas	Peso aprox. pieza	Piezas / Caja	Nº cajas / Fila	Nº Filas / palet	Total Cajas / Palet	Total piezas / Palet	Total Kgs aprox.
1	830 x 315 x 158	5 KGS	3	3	7	21	63	320 KGS
2	654 x 228 x 160	2,2 KGS	4	5	8	40	160	350 KGS

Denominaciones de Venta / Códigos EAN:

- Jamón de Cebo ibérico 50% Raza Ibérica 842727845011
- Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50 % Raza Ibérica 842727840110
- Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica 842727840011
- Jamón de Bellota Ibérico DOP GUIJUELO 75% Raza Ibérica 842727841011
- Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP GUIJUELO 842727844021

Condiciones de almacenamiento y distribución:

Entero: conservar y transportar a temperatura ambiente.
Deshuesado y loncheado: conservar y transportar por debajo de 12C°

Condiciones de uso:

Entero: descortezar la parte que vayamos a consumir y cortar la pieza lo más fino posible.
Deshuesado: atemperar y sacar de la bolsa 12 horas antes de ser loncheada y consumida.
Loncheados: atemperar y sacar de la bolsa 15 minutos antes de ser consumida.

Vida útil:

Entero y deshuesado: 24 meses.
Loncheados: 12 meses.

Población destino esperado:

El producto va dirigido a toda la población en general.