

Paleta 5J Ibérica Pura de Bellota con Hueso



Mercado

- Nacional Alimentación
- Nacional Hostelería
- Nacional ECI
- Nacional ECI Gourmet
- Internacional
- USA
- Otros

Ingredientes

Paleta de cerdo de Raza Ibérica Pura, sal, antioxidante E-301, corrector de la acidez E-331 (iii), coservador E-252.

Valor Nutricional medio por cada 100g

Valor Energético	297 Kcal(1236 Kj)
Proteínas	29,30 g
Hidratos de Carbono	< 0,80 g
Grasas	19,60 g

Descripción de producto

Producto elaborado con las extremidades anteriores del cerdo. Criado en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica, alimentado con bellota durante la época de Montanera.

Proceso de Elaboración

Pieza enfriada, rebajada de tocino externo, recortada en media luna. Salado, lavado. Postsalado, secado, maduración y envejecimiento en bodegas. Calado.

Método de Conservación

Mantener las piezas enteras en lugar fresco y seco.

Características Organolépticas / Recomendaciones de Consumo

A la vista: Menos oblonga que el jamón, estilizada. Se aprecia un recubrimiento externo de mohos, levaduras.

Al corte: Brillante de color intenso, entre rosáceo y rojo.

Al tacto: Untuoso y con la resistencia justa.

En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores extremadamente placenteros.

Consumo preferente

12 meses manteniéndose en las condiciones indicadas en el envase o etiqueta.

Observaciones

Certificado por Certicalidad Nº: 121290003.

Parámetros

Microbiológicos:

- Sulfito-reductores <100 ufc/g
- Escherichia coli ausencia en 1g
- Listeria monocytogenes ausencia en 25 g
- Salmonella spp. Ausencia en 25 g

Físico-Químicos:

- Cloruro sódico, ClNa: 5,11%
- Nitrato potásico: 74,00 ppm
- Ph: 5,66
- Aw: 0,80
- Grasas Saturadas: 9.74g/100g

Especificaciones Técnicas

Juan Carlos Dávila
Departamento de Calidad
Fecha de edición: 21/03/2013



DATOS LOGÍSTICOS									CAJA			PALLET		
Ref.	Producto	Ud/ Cj	Cap/ pal	Caj/ pal	Ud/ pal	EAN	DUN 14	Temp	Alto	Frente (ancho)	Fondo (largo)	Peso (B)	Altura	Peso (B)
T5150005	Paleta 5J (De 3 a 4 Kgs)	1	8	10	80	8 410468 015119	Varios	5-10°	0	0	0	0	165	304
T5150078	Paleta 5J (De 5 a 6 Kgs)	1	8	80	80	8 410468 015119	9 8410468 015112	5-10°	9	22	70	6	165	464
T5150077	Paleta 5J (Más de 6 Kgs)	1	8	80	80	8 410468 015119	Varios	5-10°	9	22	70	7	100	544

El compromiso
5J

COMPROMISO CON LA TRADICION

El método de elaboración desde 1879 -selección genética, alimentación y curación- permite elaborar un producto de máxima calidad.

COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

Preservamos la raza y criamos los cerdos en libertad. Esto garantiza el mantenimiento del ecosistema y pleno bienestar de los animales.

COMPROMISO CON LA SALUD

La selección, crianza y alimentación de nuestra ganadería permiten a 5J ser un alimento clave dentro de la dieta mediterránea.

Paleta 5J Ibérica Pura de Bellota con Hueso

DATOS LOGÍSTICOS									CAJA				PALLET	
Ref.	Producto	Ud/ Cj	Cap/ pal	Caj/ pal	Ud/ pal	EAN	DUN 14	Tempt	Alto	Frente (ancho)	Fondo (largo)	Peso (B)	Altura	Peso (B)
T5150140	Paleta 5J (De 4.5 a 5 Kgs)	1	8	10	80	8 410468 015119	9 8410468 015112	5-10°	0	0	0	0	165	384
T5150139	Paleta 5J (De 4 a 4.5 Kgs)	1	8	10	80	8 410468 015119	Varios	5-10°	0	0	0	0	165	344

El compromiso
5J

COMPROMISO CON LA TRADICION

El método de elaboración desde 1879 -selección genética, alimentación y curación- permite elaborar un producto de máxima calidad.

COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

Preservamos la raza y criamos los cerdos en libertad. Esto garantiza el mantenimiento del ecosistema y pleno bienestar de los animales.

COMPROMISO CON LA SALUD

La selección, crianza y alimentación de nuestra ganadería permiten a 5J ser un alimento clave dentro de la dieta mediterránea.