




FICHA TÉCNICA  
**PANCETA IBERICA BELLOTA ADOBADA AHUMADA**

ED: 5  
02-01-20

	<p><b>Descripción del producto/Características organolépticas</b></p> <p>La panceta ibérica de bellota es una salazón cárnica elaborada con la pieza esencialmente grasa, obtenida de las regiones torácicas y abdominales del cerdo, integrada por la piel o no, el tejido graso entreverado y el tejido muscular, sometida a un proceso de salado, maduración y ahumado, que garantice su conservación para el consumo.</p> <p>La panceta se caracteriza por su grosor, consistencia firme y compacta, y su olor y sabor característicos.</p> <p>Tiene un peso por pieza entre 3,500 y 4,000 kg.</p>		
<b>Ingredientes</b>	Panceta de cerdo ibérico de bellota, sal, pimentón, ajo, conservante (E-250, E-252), dextrosa		
<b>Proceso de elaboración</b>	Selección de carnes y reposo (oreo) Salado Adobado Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas) Curado / Ahumado (secadero natural temperatura y humedad ambientes). 3-4 meses. Envasado/Etiquetado/Embalado		
<b>Envasado</b>	<b>Envase y tipo envasado</b> Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario	<b>Presentación comercial</b> Piezas enteras al vacío. Medias piezas al vacío.	<b>Embalaje</b> Cajas de cartón de uso alimentario.
<b>Etiquetado</b>	<b>Tipo y colocación</b> Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.	<b>Información de la etiqueta:</b> Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte</b>	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
<b>Uso previsto del producto</b>	Retirar el envase de vacío y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación. También se puede emplear el producto para freír y cocinar.		
<b>Duración de vida del producto</b>	24 meses a partir fecha de envasado.		
<b>Información nutricional (valor nutricional en 100 g)</b>	Valor energético..... 721 Kcal/3.017 kJ Grasas..... 75,96 g ( de las cuales saturadas: 25,24 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas..... 8,88 g Sal..... 1,21 g		
<b>Información alérgenos/ Información OGM</b>	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE) Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011 Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
<b>Criterios microbiológicos</b>	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		