

<b>100% NATURAL</b>		<h1>SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS</h1>	 <b>DLC</b> DEHESA LAS CUMBRES LUXURY IBERIANS
---------------------	---	--	--

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 - PALETA CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

<b>Cód. int. producto refrigerado</b>	0841
<b>Descripción</b>	Producto cárnico elaborado con la extremidad anterior del cerdo que se ha sometido, con carácter genera, a un proceso de salazón, lavado, reposo o post-salado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.
<b>Ingredientes</b>	Paleta de cebo ibérica, sal, dextrosa, azúcar, antioxidantes E-331iii y E-316), conservante (E-252).
<b>Sistema y tiempo curación</b>	Se respetan los tiempos mínimos establecidos en Real Decreto 4/2014 de 10 de enero, por el que se aprueba la norma para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. Independientemente del peso, el tiempo mínimo de elaboración será de 365 días.
<b>Características organolépticas</b>	Color: Característico. Sabor: Delicado, poco salado. Olor: Agradable y característico. Textura: Homogénea y poco fibrosa.

## PRESENTACIÓN

<b>Pieza entera, a granel o envasado</b>	50 gr.(aprox.)
<b>Encajado</b>	Fileteado en bandeja con atmosfera protectora.
<b>Unidades de venta</b>	Unidades.
<b>Etiqueta producto</b>	Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto.
<b>Información adicional</b>	Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>Conservación en refrigerado</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
<b>Transporte</b>	Vehículo compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga, isoterma. Productos transportados en cajas en perfecto estado higiénico, no mezclados.
<b>Período de conservación</b>	120 días.
<b>Consumo</b>	Alimento listo para el consumo sin necesidad de realizar ningún tratamiento culinario previo.





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

Kilocalorías / kilojulios	495 kcal. / 100 gr.; 2.072 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	40 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	14 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	33 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	3,5 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	2,9 gr. / 100 gr.
Sal (mgr)	4,4 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 Comisión, 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.

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.



Sin gluten



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 - CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA

<b>Cód. int. producto refrigerado</b>	0230
<b>Descripción</b>	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
<b>Ingredientes</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, dextrosa, <b>lactosa</b> , dextrina, <b>proteínas de soja</b> , <b>proteínas de leche</b> , especias, emulgentes (E-450i y E-450-iii), antioxidantes (E-300, E-301 y E-330), potenciador de sabor (E-621) y conservantes (E-252 y E-250).
<b>Tripa</b>	Embutido en tripa natural.
<b>Características organolépticas</b>	Color: Rojo-anaranjado y blanco veteados. Sabor: Embutido de sabor delicado. Olor: Agradable y característico de embutido curado. Textura: Homogénea, compacto. Aspecto: Con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud. Al corte: Consistente, veteados, ligado, característico.

## PRESENTACIÓN

<b>Pieza entera, a granel o envasado</b>	50 gr. (aprox.)
<b>Encajado</b>	Fileteado en mandeja con atmosfera protectora.
<b>Unidades de venta</b>	Unidades.
<b>Etiqueta producto</b>	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
<b>Otras presentaciones</b>	Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>Conservación en refrigerado</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
<b>Transporte</b>	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso vehículos de temperatura regulada para su transporte.
<b>Período de conservación</b>	120 días.
<b>Consumo</b>	Alimento listo para el consumo sin necesidad de realizar ningún tratamiento culinario previo.



Sin gluten



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

Lactosa, proteína de soja y proteína de leche.

## VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorías / kilojulios	480 kcal. / 100 gr.; 1.991 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	39,1 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	15,52 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	30,4 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	2,1 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	1,6 gr. / 100 gr.
Sal (mgr)	4,90 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 Comisión, 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.

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.



Sin gluten



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 - SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO BELLOTA

<b>Cód. int. producto refrigerado</b>	0194
<b>Descripción</b>	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-desección, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
<b>Ingredientes</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, ajo, <b>lactosa</b> , dextrina, <b>proteínas de leche</b> , especias, emulgentes (E-450i y E-450-iii), antioxidantes (E-300, E-301 y E-330), aroma, potenciador de sabor (E-621) y conservantes (E-252 y E-250) y colorante (E-120).
<b>Tripa</b>	Embutido en tripa natural.
<b>Características organolépticas</b>	Color: Rojo-anaranjado y blanco veteados. Sabor: Embutido de sabor delicado. Olor: Agradable y característico de embutido curado. Textura: Homogénea, compacto. Aspecto: Con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud. Al corte: Consistente, veteados, ligado, característico.

## PRESENTACIÓN

<b>Pieza entera, a granel o envasado</b>	50 gr. (aprox.)
<b>Encajado</b>	Fileteado en mandeja con atmosfera protectora.
<b>Unidades de venta</b>	Unidades.
<b>Etiqueta producto</b>	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
<b>Otras presentaciones</b>	Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>Conservación en refrigerado</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
<b>Transporte</b>	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso vehículos de temperatura regulada para su transporte.
<b>Período de conservación</b>	120 días.
<b>Consumo</b>	Alimento listo para el consumo sin necesidad de realizar ningún tratamiento culinario previo.





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

Lactosa y proteína de leche.

## VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorias / kilojulios	440 kcal. / 100 gr.; 1.833 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	37,4 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	14,9 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	26,4 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	<1,0 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	<0,5 gr. / 100 gr.
Sal (mgr)	1,36 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.

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.



<b>100% NATURAL</b>		<h1>SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS</h1>	 <b>DLC</b> DEHESA LAS CUMBRES LUXURY IBERIANS
---------------------	---	--	--

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 - LOMO EMBUCHADO CEBO 50% RAZA IBÉRICA

<b>Cód. int. producto refrigerado</b>	0266
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.
<b>Ingredientes</b>	Lomo de cerdo ibérico, sal, especias, dextrosa, pimentón y conservantes (E-250 y E-252).
<b>Tripa</b>	Embutido en tripa artificial.
<b>Características organolépticas</b>	Color: Rojo con vetas de grasa blanquecinas Sabor: Carne de sabor delicado, poco salado. Olor: Agradable y característico. Textura: Homogénea, compacto. Aspecto: Con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud. Al corte: Consistente, veteado, ligado, característico.

## PRESENTACIÓN

<b>Pieza entera, a granel o envasado</b>	50 gr. (aprox.)
<b>Encajado</b>	Fileteado en mandeja con atmosfera protectora.
<b>Unidades de venta</b>	Unidades.
<b>Etiqueta producto</b>	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
<b>Otras presentaciones</b>	Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>Conservación en refrigerado</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
<b>Transporte</b>	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso vehículos de temperatura regulada para su transporte.
<b>Período de conservación</b>	120 días.
<b>Consumo</b>	Alimento listo para el consumo sin necesidad de realizar ningún tratamiento culinario previo.





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.

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos.

## VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorías / kilojulios	309 kcal. / 100 gr.; 1.293 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	15,2 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	6,0 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	43 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	<0,1 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	<0,5 gr. / 100 gr.
Sal (mgr)	3,49 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.

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.



Sin gluten