



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

Empresa: C/ Colón, 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 (6) meses una vez finalizado el período de curación óptimo.
Consumo	Dejar orear 5 minutos antes de su consumo. Retirar envoltura antes de consumir.



Sin gluten



Sin conservantes



Sin lactosa



IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - N° RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20
 Empresa: C/ Colón, 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

Ausencia de alérgenos según normativa vigente.

No contiene GMO. Producto no irradiado.

VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorias / kilojulios	643 kcal. / 100 gr.; 2690 kj / 100 gr.
Grasas (gr)	67,8 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	7,5 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	7,4 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	0 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	0 gr. / 100 gr.
Sal (gr)	0,38 gr. / 100 gr.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) N° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006.

