	FICHA TÉCNICA PANCETA IBÉRICA BELLOTA ADOBADA AHUMADA	ED: 4 24-02-16

	Descripción del producto/Características organolépticas 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. La panceta se caracteriza por su grosor, consistencia firme y compacta, y su olor y sabor característicos. Tiene un peso por pieza entre 3,500 y 4,000 kg.		
Ingredientes	Panceta de cerdo ibérico de bellota, sal, pimentón, ajo, conservante (E-250, E-252), dextrosa		
Proceso de elaboración	Selección de carnes y reposo (oreo) Salado Adobado Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas) Curado / Ahumado (secadero temperatura y humedad ambientes). 1 mes. Envasado/Etiquetado/Embalado (en fase de expedición)		
Envasado	Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario	Presentaciones comerciales Piezas enteras al vacío. Medias piezas al vacío.	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario.
Etiquetado	Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.	Información de la etiqueta: Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	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.		
Duración de vida del producto	24 meses a partir fecha de envasado.		
Información nutricional (valor nutricional en 100 g)	Valor energético..... 719 Kcal 2.952 KJ Grasas..... 75,96 g (de las cuales saturadas: 24,77 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas..... 8,88 g Sal..... 1,2 g		
Información alérgenos/ Información OGM	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		
Criterios microbiológicos	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		