DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	**Paleta de bellota 100% ibérica**		
MARCA	**EXTREM PURO EXTREMADURA**		
FORMATOS COMERCIALES	**Pieza entera**	**Deshuesados**	**Loncheados**
			
		Centro deshuesado	Peso: 40, 80, 90, 100 y 500 gr Presentaciones: ➢ Básica (sobre de PA-PE) ➢ Pack cartón ventana redonda (sobre de PA-PE + cartón) ➢ Pack VIP (sobre de PA-PE + cartón de celulosa)
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con las extremidades anteriores de cerdos 100 % ibéricos alimentados a base de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario.		
MATERIA PRIMA	Cerdos 100% ibéricos alimentados con bellota		
TRATAMIENTO APLICADO	Salado, lavado, postsalado, secado, maduración y envejecimiento bodegas.		
INGREDIENTES	Paleta de cerdo, Sal común, Azúcar, Corrector de la acidez (E-331iii), Conservadores (E-(252, E-250) y Antioxidante (E-301).		
ALÉRGENOS/OGM/IRRADIADOS	No contiene alérgenos ni OGM ni productos irradiados		
VIDA ÚTIL o DURABILIDAD	**Pieza entera**: 12 meses manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas **Deshuesado y loncheado**: 9 meses manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas. Una vez abierto el envase consumir antes de 10 días.		
LOTEADO	**Pieza entera y loncheado**: Identificación individual de cada pieza (precinto) **Deshuesado**: Identificación individual de cada pieza (lote fabricación interno con 4 dígitos)		
ENVASES/MATERIAL AUXILIAR /ETIQUETAS	**Pieza entera**: Caja de cartón. Papel protector para uso alimentario. Cuerda de fibra para uso alimentario. Vitola-etiqueta PVC. **Deshuesado y loncheado**: Caja de cartón. Bolsa de vacío de poliamida-polietileno (PA-PE). Etiqueta polipropileno.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	**Pieza entera**: Mantener la pieza entera en lugar fresco y seco a temperatura menor a 18º C. Para mejor conservación retirar material de embalaje **Deshuesado y loncheado**: Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0º C Y 7 º C.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS			**LÍMITE DE ACEPTACIÓN**
	Escherichia Coli		< 100 ufc/gr
	Staphylococcus aureus		< 100 ufc/gr
	Clostridium spp		< 100 ufc/gr
	Salmonella spp		Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes		Ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS	**FÍSICO-QUÍMICO EN PRODUCTO**	**LÍMITE DE ACEPTACIÓN**	**RESIDUOS ANALIZADOS**	**LÍMITE DE ACEPTACIÓN**
	pH	6,5	Dioxinas	1,0 pg/Kg
	Aw	0,93	Dioxinas y PCBs	1,25 pg/Kg
	Nitrato	205 ppm		
	Nitrito	100 ppm		
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	Valor energético		351kCal/1470kJ	
	Grasas (gr/100gr) De las cuales saturadas (gr/100gr)		28 10,3	
	Hidratos de carbono (gr/100gr) De los cuales azúcares (gr/100gr)		0,19 0,11	
	Proteínas (gr/100gr)		24,5	
	Sal (gr/100gr)		2,9	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- A la vista: Recubrimiento de mohos y levaduras - En nariz: Agradable y característico. - Al tacto: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento - Al corte: Rojo brillante con vetas de grasa blanca-nacarada - En boca: Sabor delicado y poco salado. Sabor placentero.			
INSTRUCCIONES DE USO	USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones, salvo prescripción médica.			
	USO ESPERADO: **Pieza entera**: Retirar la cobertura exterior (piel y grasa) y consumir directamente. **Deshuesado y loncheado**: Retirar la bolsa y mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir. No necesita cocinado			
CONSUMIDORES SENSIBLES	No se reconocen. Se recomienda un uso moderado y dieta equilibrada			
LOGÍSTICA	Ver ficha logística			
CERTIFICACIONES	**Producto certificado por Certicalidad 10690000001**			

AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739

DOMICILIO FISCAL C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ºH
06900-LLERENA (BADAJOZ)- ESPAÑA
DOMICILIO FÁBRICA: CTRA. NACIONAL 521 KM 92.5
10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPAÑA
Teléfono: 927191034

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

REVISADA EL DÍA 03/02/2026 A LAS 8:00H