DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	**Paleta de bellota 100% ibérica D.O. Dehesa de Extremadura**		
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. Todo el proceso de elaboración es controlado por inspectores del consejo regulador de la denominación de origen.		
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	250 mg/Kg	Cloratos	0,05 mg/Kg
	Nitrito	100 mg/Kg		
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 la denominación de origen "Dehesa de Extremadura" y su Consejo Regulador.**			

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
IMPRESA EL DÍA 20/02/2022 A LAS 8:00H