

1.573 m



**JAMONES
BRONCHALES**

PALETA CURADA

Categoría: Producto Cárnico Curado | Familia: 02.PALETAS

TIPOS

Paleta Curada (10 meses de curación).
Paleta Curada (12 meses de curación).
Paleta Curada (+14 meses de curación).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Paleta de cerdo, sal, azúcar, dextrosa y nitrito de sodio y nitrato de potasio.
Recepción de materias primas cárnicas.
Salazón en pilas (0,8 días por kilogramo).
Post-salado en ambiente controlado (máximo 60 días).
Secado natural.
Enmantecado.
Maduración.
Conservación.
En su caso, procesado y acondicionamiento.
Expedición.
Curación total: según tipo.
E. coli: <100 ufc/gr.
Salmonella: ausencia en 25 gr.
St. Aureus: <100 ufc/gr.
Clostridium sulfito-reductores: <100 ufc/gr.
Listeria monocytogenes: ausencia en 25 gr.

INGREDIENTES:
ETAPAS PRODUCTIVAS:



PALETA CURADA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

JAMONES BRONCHALES, SL
Paraje El Santo, 15 D
44367 BRONCHALES (Teruel) SPAIN
info@jamonesbronchales.com
www.jamonesbronchales.com

RS. 10.16312/TE



CONDICIONES DE USO

FORMA DE CONSUMO: En su caso, lonchear o trocear, y listo para su consumo directo.
POBLACIÓN DE DESTINO: Población en general.

PRESENTACIONES

PRESENTACIÓN	VARIEDAD	ENVASADO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Pieza entera		En su caso, enmallado	A temperatura ambiente, en lugar fresco y seco, protegido de la luz	365 días desde su etiquetado para expedición
Centro de paleta curada	Con corteza	Al vacío		365 días desde su etiquetado para expedición
Paleta curada tacos	2 ó 4 tacos			
Paleta curada centro biselado				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Kcal/100gr385,3 Sal 4 g.
HdC.....0,10 g. Proteína..... 26 g.
Azúcares.....0,10 g. Grasas 30 g.
Saturadas7 g.