



>> PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

Formato: sin vacío

Marca Comercial: VALTURRA

DATOS DE LA EMPRESA

RAZÓN SOCIAL	JAMON SALAMANCA S.A.
CIF	A 28769487
NºRGSA	10.19796/SA
DOMICILIO SOCIAL	PASEO DE LA CASTELLANA 132 1º 28046 MADRID
DOMICILIO INDUSTRIAL	CTRA. COMARCAL 512 Km 9,600 37183 MOZÁRBEZ
TELÉFONO	923028200
FAX	923028209
CORREO ELECTRÓNICO	fabrica.jamonsalamanca@grupomrs.com

DATOS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Paleta ibérica de bellota, sal, conservantes: E-250, E-252
CURACIÓN	Mínimo 300 días (peso pieza fresca <6 Kg); Mínimo 330 días (peso pieza fresca >6 Kg)
TAMAÑO	De la pieza ± 60 cm
PESO NETO	Aprox. 6 Kg.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco
CONSUMO PREFERENTE	365 días

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

HUMEDAD	<50%
GRASA	<35%
PROTEÍNA CARNICA	<40%
HIDRATOS CARBONO TOTALES	<1% expresados en glucosa
HIDRATOS CARBONO INSOLUBLES	<0,5% expresados en glucosa
HIDROXIPROLINA	<0,7%
NITRITOS	<100 ppm
NITRATOS	<100 ppm
pH	5-7
Aw	<0,92

DATOS NUTRICIONALES

VALOR ENERGÉTICO	345 Kcal=1435 KJ
PROTEÍNAS	30% ± 5%
GRASA	25% ± 5%
HIDRATOS DE CARBONO	<1%
FIBRA ALIMENTARIA	<1%