La Pirenaica	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / *TECHNICAL DATA*		
	Código/*Code*: ET-PT 01	Revisión/*Reviewed:* 10/2026	Ed. 16

PRODUCTO	
Nombre	
PALETA CURADA RESERVA	
Marca	
Marca LA PIRENAICA, MAYORAL.	

PRODUCTO
Nombre
PALETA CURADA
Marca
Marca LA PIRENAICA, MAYORAL.

INGREDIENTES
Paleta de cerdo, sal, conservadores (E-250, E-252), antioxidante (E-301).

PROCESO DE CURACION	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	
MÉTODO DE CURACIÓN: En secaderos controlando tiempo, temperatura y humedad en cada fase. TIEMPO DE CURACIÓN: Como mínimo 7 meses de curación. MERMA: Mínimo 33% sobre el peso en sangre.	R. Escherichia coli	< $1x10^2$ ufc/gr
	Staphylococcus coagulasa +	< $1x10^3$ ufc/gr
	R. Listeria Monocytogenes	$1x10^2$ ufc/gr
	Inv. Salmonella spp	Ausencia/25 gr
	*Reglamento (CE) 2073/2005	

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS	
pH	6,1 ± 0.3
Aw	≤ 0,920
Nitratos / *Nitrates*	< 150 ppm
Nitritos / *Nitrites*	< 65 ppm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100g)	
Valor Energético	1086,4kJ / 260,1Kcal
Grasas	15,9 g
de las cuales, saturadas	5,9 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
de los cuales, azúcares	<0,5 g
Proteínas	29,3 g
Sal	4,8 g

PIRENAICA DEL JAMÓN, SAU
Pol. Ind. Valle del Cinca, 11 - 22300 Barbastro
(Huesca) ESPAÑA - Tel. 0034974311233
e-mail: comercial@lapirenaica.es
www.lapirenaica.es

BRCGS Food Safety CERTIFICATED IFS Food

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.
OLOR: aroma agradable y característico
SABOR: delicado, poco salado y característico
TEXTURA: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento

POBLACION DESTINO

Destinado a toda la población consumidora. No recomendable para personas gestantes.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Debido a las características del producto y a su proceso de elaboración está libre de alérgenos, incluido el Gluten.

DECLARACIÓN DE OMG

Este producto no ha sido elaborado a partir de materias primas o aditivos modificados genéticamente.

RADIACIONES IONIZANTES

Este producto no ha sido tratado con radiaciones ionizantes.

CONSERVACION

Temperatura de conservación: Temperatura ambiente.

FORMATO DE VENTA	
Unidad de Venta	Paleta Curada Reserva
Cód. Prod	81205
EAN 13	8424306002476
EAN 14	98424306002479
Envasado	Envase plástico PA/PE, apto para el contacto con alimentos
Presentación	Caja de cartón, apto para el contacto con alimentos (Medidas= Largo: 405mm / Ancho: 320mm / Altura: 125mm)
Consumo preferente antes de:	12 meses

PIRENAICA DEL JAMÓN, SAU
Pol. Ind. Valle del Cinca, 11 - 22300 Barbastro
(Huesca) ESPAÑA - Tel. 0034974311233
e-mail: comercial@lapirenaica.es
www.lapirenaica.es

BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food