

<b>JOSELITO®</b> <small>DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO</small> NºRGSEAA: 10.03085/SA	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Rev. 19 12/01/2015
--	----------------------	-----------------------

## **PAPADA CURADA JOSELITO**

**Definición:** se entiende por papada a la pieza constituida por el tejido subcutáneo con piel obtenido de las regiones del cuello y músculos inferiores del mismo integrada por la piel, el tejido graso entreverado y el tejido muscular, procedente exclusivamente de cerdos. Adicionado con sal marina, pimienta, ajo, tomillo y romero, que ha sufrido un proceso de maduración-desección, que asegura una buena estabilidad así como olor y sabor característico.



### ❖ **Características Particulares:**

- Producto artesanal elaborado con piezas correspondientes de cerdos criados en extensivo, lo que les permite aprovechar la producción de bellotas de dehesas con encinares y alcornocales.
- Ingredientes: papada de cerdo, sal marina, pimienta, ajo, tomillo y romero
- Periodo de curación: 12 meses de curación natural.
- Apreciación Visual: al corte se caracteriza por ser una pieza de consistencia firme y compacta, de un espesor variable, con tonalidades que varían entre el blanco, blanco rosáceo y blanco amarillento con entreverados de carne con variaciones de tonalidades desde el rojo purpura intenso al rosa pálido.
- Apreciación olfativa y gustativa: Sabor y aroma intensos característicos de esta pieza.

### ❖ **Criterios físico-químicos y microbiológicos:**

<b>Parámetros (units)</b>	<b>Límites</b>
<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Ausencia
$a_w$	≤ 0,92

 <small>DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO</small> NºRGSEAA: 10.03085/SA	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Rev. 19 12/01/2015
---	----------------------	-----------------------

❖ **Valores nutricionales** medios (-g/100 g-) de producto:

<b>Valor Energético (kJ/Kcal)</b>	<b>3.238 kJ/ 787 Kcal</b>
Proteína (g)	7,0 g
Hidratos de carbono <0,8 g, de los cuales:	Azúcares: 0 g
Grasas 84,3 (g) de las cuales:	Saturadas: 23,7 g Monoinsaturadas: 52,2 g Poliinsaturadas: 8,4 g
Fibra (g)	0 g
Sal (g)	2,0 g
Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.	

❖ **Formato de venta:**

- Envasado: Piezas enteras, envasadas al vacío.
- Embalaje: cajas de cartón.
- Logística: Servido en palés de medida europea.
- Etiquetado: Cada pieza lleva la información correspondiente a las directrices del etiquetado según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 (denominación del producto, lista de ingredientes, razón social y dirección del operador, nº RGSEAA. Cada caja es etiquetada con el nombre de la marca, nombre de producto, fecha de consumo preferente y nº de lote.
- Cada caja es etiquetada con el nombre de la marca, nombre de producto, fecha de consumo preferente y nº de lote.
- **EAN 13: 8437000183501**

❖ **Vida útil:**

- 365 días desde su empaquetado.

❖ **Condiciones de distribución, conservación y consumo:**

- La pieza entera debe almacenarse en lugar fresco y seco hasta su consumo. Servir a temperatura ambiente (20-25°C).