

## **ABANICO JOSELITO CONGELADO**

- ❖ **Definición:** Pieza situada justo detrás de la cabeza (se refiere al corte de forma triangular que se encuentra en el extremo superior del lomo y comparte los mismos músculos, aunque sólo en el punto de inserción). Este corte también incluye los músculos situados en la parte posterior del cuello, así como los romboides cervical y parte de los músculos trapecios cervicales torácicos. Procedente exclusivamente de cerdo ibérico. Esta pieza se localiza abrazando a las costillas.



- ❖ **Características Particulares:**

- Pieza congelada de abanico, de cerdos ibéricos de bellota criados en extensivo, lo que les permite aprovechar la producción de bellotas de dehesas con encinares y alcornoques.
- Ingredientes: abanico de bellota ibérico.
- Apreciación Visual: al corte se caracteriza por ser una pieza veteada de grasa intramuscular con aspecto marmóreo, propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo ibérico de bellota.

- ❖ **Criterios microbiológicos:**

Parámetros (units)	Límites
<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Ausencia

**❖ Formato de venta:**

- Envasado: piezas enteras envasadas al vacío.
- Embalaje: cajas de cartón isoterma +/- 5 KG. Cada caja contiene 6 bolsas con producto
- Logística: Servido en palés de medida europea.
- Etiquetado: Cada pieza lleva en el envasado 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.
- **EAN 13:** 8437013030328

**❖ Vida útil:**

- 730 días desde su envasado.

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

- El producto debe almacenarse en congelación a temperatura inferior a -18°C hasta su consumo.
- Para su consumo el producto debe ser cocinado.