

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01  
Fecha: FEB 2024  
Ed. 02

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>0024/ PALETA DE BELLOTA IBERICA 50%RAZA IBERICA/COD. EAN 8436617062292</b>		
<b>DEFINICIÓN</b>	Extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humeral hasta el húmero radial, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.		
<b>COMPOSICIÓN</b>	Paleta de cerdo, sal, conservadores (E-250 y E-252), antioxidante (E-316) y azúcar. Origen España		
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Listeria:	<	100 ufc/g
	Salmonella:	No detectado en 25 gr.	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>	Nitritos	<	150 ppm
	Nitratos	<	150 ppm
	Nitratos residuales	< 250 ppm	
	< 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. y poco salada.	Aroma: Agradable y característico.	Sabor: Carne de sabor delicado
	Homogenea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.		Textura: Olor:
	Intenso y característico del producto,		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</b>	<b>1702/410</b>	
	<b>Grasas (g./100g.)</b>	<b>34</b>	
	<b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b>	<b>13.69</b>	
	<b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b>	<b>&lt;0.5</b>	
	<b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b>	<b>&lt;0.5</b>	
	<b>Proteínas (g./100g.)</b>	<b>26.1</b>	
	<b>Sal (g./100g.)</b>	<b>2.81</b>	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Vehículos isoterms.		
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Enteras con mallas por unidades. En cajas de 4 piezas, o bien box de 50 a 120 piezas aproximadamente. Deshuesado o en tacos. Loncheado en sobres de 50, 70, 80, 100 gramos. Loncheado a cuchillo o máquina. Envasado en cajas de 30 sobres aprox. en func		
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4 de 2014.		
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	730 días.		
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte.		
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.		