

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT CURADO 74
	PALETA CEBO IBÉRICA 50%- 75%- 100% RAZA IBÉRICA (Formato loncheado 660g aprox)	Fecha: Marzo 2020 Rev. : 00 Página 1 de 1

DEFINICIÓN Y TRATAMIENTOS APLICADOS

Producto elaborado con la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humera y hasta la 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. Finalizado el proceso de curado-maduración el producto ha sido deshuesado y posteriormente loncheado y envasado en atmósfera protectora.

INGREDIENTES

Paleta de cerdo, sal y conservadores (E-250 y E-252).

* alérgenos a ser declarados

Producto libre de OMG'S a ser declarados.

VALORES NUTRICIONALES (en 100g)

Valor energético: 418 Kcal / 1737KJ

Proteínas (g): 30,2

Hidratos de carbono (g): 0,8

- De los cuales azúcares: (g): <0,5

Grasas (g): 32,7

- De las cuales saturadas (g): 12,7

Sal (g): 3,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.

SABOR: carne de sabor característico, poco salado.

AROMA: agradable.

TEXTURA: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

S.AUREUS <1x10²ufc/g

CLOSTRIDIUM SULFITO-REDUCTORES
<1x10²ufc/g

E.COLI <1x10²ufc/g

LISTERIA MONOCYTOGENES <1x10²ufc/g

SHIGELLA Ausencia en 25 g

SALMONELLA Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: < 6

Aw: < 0,92

Nitritos residuales (E 250): <100 ppm

Nitratos residuales (E 252): <250 ppm

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Distribuido mediante vehículos autorizados y en condiciones de refrigeración.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

La paleta de cebo ibérica loncheada y envasadas en atmósfera protectora se recomienda conservar a refrigeración. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

La paleta cebo ibérica 50%-75% o 100% raza ibérica en formato loncheado 660g se presenta en envases individuales. Los envases cuentan con 22 filas de 6 lonchas cada una separadas con interleaver.

FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumo preferente: 6 meses desde la fecha de envasado.

DESTINATARIO

Población en general salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.

USO ESPERADO

Pueden consumirse tal y como llegan al consumidor pero es recomendable sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.

ELABORADO POR:

Responsable de calidad

Fecha: Marzo 2020



REVISADO Y APROBADO POR:

Gerencia

Fecha: Marzo 2020



LEGISLACIÓN APLICABLE

RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.

RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos

RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2016 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 1338/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios