

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT CURADO 22
	PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50-75-100% RAZA IBÉRICA "ADMIRACIÓN DE BLÁZQUEZ" (Formato deshuesado)	Fecha: Mayo 2023 Rev. : 12 Página 1 de 1

DEFINICIÓN Y TRATAMIENTOS APLICADOS

Producto elaborado con la 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 de salazón y curado-maduración. Finalizado el proceso de curado-maduración el producto ha sido deshuesado y envasado al vacío antes de su expedición.

INGREDIENTES

Paleta de cerdo y sal.

* 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): 12,78
Sal (g): 3,5

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Distribuido mediante vehículos autorizados y en condiciones de refrigeración.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Las paletas de bellota ibéricas deshuesadas y envasadas al vacío se recomiendan conservar a refrigeración. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

La presentación de la paleta bellota ibérica admiración deshuesada es:

- En cajas de cartón en número de 2,4,6 u 8 unidades al vacío.

El rango de paleta bellota ibérica admiración deshuesada se encuentra sobre los 2,5Kg por unidad.

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

LISTERIA MONOCYTOGENES <1x10²ufc/g
SALMONELLA Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: <6
Aw: <0,92
El producto curado no favorece el crecimiento de *Listeria monocytogenes* al tener una Aw<0,92.

FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumo preferente: 12 meses una vez finalizado el período de curación óptimo y tras la fecha de envasado.

DESTINATARIO

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

USO ESPERADO

Se puede consumir tal y como llega al consumidor, pero se recomienda sacarlos del envase y atemperar el producto durante 24 horas a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.

ELABORADO POR:
Responsable de calidad
Fecha: Mayo 2023

JAMONES IBÉRICOS BLÁZQUEZ S.L.
B80514821
C/ Mayor, 10. 4º Dcha.
28013 MADRID

REVISADO Y APROBADO POR:
Gerencia
Fecha: Mayo 2023

JAMONES IBÉRICOS BLÁZQUEZ S.L.
28013 MADRID

LEGISLACIÓN APLICABLE

RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
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 (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006.
Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios.
Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos a tener en cuenta a efectos de control de alimentos derivados de animales tratados en la UE.