

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 18
	PALETA IBÉRICA DE CEBO (Formato deshuesado)	Rev. : 05 Página 1 de 3

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 ibéricos de cebo, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado -maduración Finalizado el proceso de curado-maduración el producto ha sido deshuesado y envasado al vacío antes de su expedición.																	
Composición	Paleta de cerdo ibérico de cebo, sal y conservadores (E-250, E-252).																	
Características organolépticas	Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. Sabor: carne de sabor delicado, poco salado. Aroma: agradable y característico. Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.																	
Características físico-químicas	Actividad de agua: 0,87 pH: 5,7 Humedad: <40% Proteína: >30% Grasa hidrólisis: >10% Hidratos de carbono: <0.5% Cloruro sódico: 8,83% s/s Nitritos residuales (E 250): <100 ppm Nitratos residuales (E 252): <250 ppm																	
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 418 kcal / 1737 kj Proteínas (gr.): 30,2 Hidratos de carbono (gr.): 0,8 Grasas (gr.): 32, <ul style="list-style-type: none"> • Saturadas (gr.): 12,7 • Monoinsaturadas (gr.): 17,26 • Poliinsaturadas (gr.): 2,64 Colesterol (mgr.): 70 Fibra alimentaria (gr.): <1,0 Sodio (gr.): 1,4 Cenizas (gr.): 5,4 Humedad (°C): 30,9																	
Limites Microbiológicos	-S.aureus 1×10^2 ufc/g -Clostridium sulfito-reductores 1×10^2 ufc/g -E.Coli 1×10^2 ufc/g -Listeria monocytogenes (*) 1×10^2 ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g (*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.																	
Alérgenos		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>POSITIVO/NEGATIVO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Huevos y productos a base de huevo</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Pescados y productos a base de pescado</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Cacahuets y productos a base de cacahuets</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Soja y productos a base de soja</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> </tbody> </table>		POSITIVO/NEGATIVO	Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NEGATIVO	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NEGATIVO	Huevos y productos a base de huevo	NEGATIVO	Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NEGATIVO	Soja y productos a base de soja	NEGATIVO	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO
	POSITIVO/NEGATIVO																	
Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NEGATIVO																	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NEGATIVO																	
Huevos y productos a base de huevo	NEGATIVO																	
Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO																	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NEGATIVO																	
Soja y productos a base de soja	NEGATIVO																	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO																	

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 18
	PALETA IBÉRICA DE CEBO (Formato deshuesado)	Rev. : 05 Página 2 de 3

	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.	NEGATIVO	
	Apio y productos derivados	NEGATIVO	
	Mostaza y productos derivados	NEGATIVO	
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NEGATIVO	
	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO ₂	NEGATIVO	
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO	
	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO	
Destinatario	Población en general salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.		
Fijación de la vida útil del producto	Consumo preferente: 12 meses desde la fecha de envasado		
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados <i>(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº1829/2003 y Nº 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)</i>		
Descripción del envase y embalaje	El rango de paleta ibérica de cebo deshuesada se encuentra sobre los 2,5Kg por unidad. La presentación de la paleta ibérica de bellota deshuesada es: <ul style="list-style-type: none"> En cajas de cartón en número de 2 unidades al vacío. 		
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración		
Métodos de conservación y almacenamiento	Las paletas ibéricas de cebo envasadas al vacío se recomiendan conservar a refrigeración. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.		
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.		
Fotografía			

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 18
	PALETA IBÉRICA DE CEBO (Formato deshuesado)	Rev. : 05 Página 3 de 3

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
FECHA: RESPONSABLE DE CALIDAD	FECHA: GERENCIA