

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Mayo 2017 FT CURADO 21
	PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50%-75%-100% RAZA IBÉRICA	Rev. : 02 Página 1 de 2

Definición y Tratamientos aplicados	Producto elaborado con la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula hasta el humero radial, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos de cebo de campo 50% raza ibérica, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado.
Composición	Paleta de cerdo de cebo de campo ibérica, 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 aprox. pH: 5,7 aprox Nitritos residuales (E 250): <100 ppm Nitratos residuales (E 252): <250 ppm
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 362 kcal/ 1511Kj Proteínas (gr.): 34,55 Hidratos de carbono (gr.): 1,0 (de los cuales) - De los cuales azúcares (gr): <0,5 Grasas (gr.): 24,5 (de las cuales) - De las cuales saturadas (gr.): 9,6 Sal (a partir del sodio) (gr) : 3,9
Limites Microbiológicos	-S.aureus<1x10 ² ufc/g -Clostridium sulfito-reductores<1x10 ² ufc/g -E.Coli<1x10 ² ufc/g -Listeria monocytogenes (*)<1x10 ² ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g (*) Según Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.
Alérgenos	Este producto no contiene alérgenos susceptibles de ser declarados
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 una vez finalizado el periodo de curación óptimo.
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados
Descripción del envase y embalaje	La presentación de la paleta de cebo de campo ibérica entera es: • Enteros, con malla por unidades. • En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades. El rango de paleta de cebo de campo ibérica comprende entre 4 Kg y 6 Kg por unidad.
Etiquetado	Etiquetado acorde al Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados.

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Mayo 2017 FT CURADO 21
	PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50%-75%-100% RAZA IBÉRICA	Rev. : 02 Página 2 de 2

Métodos de conservación y almacenamiento	Las paletas de cebo de campo ibéricas 50% raza ibérica han de conservarse en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.
Uso esperado	Puede consumirse tal y como llega al consumidor. No es necesario cocinado previo.
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

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
 FECHA:5.Mayo. 2017 RESPONSABLE DE CALIDAD	 FECHA:5.Mayo.2017 GERENCIA