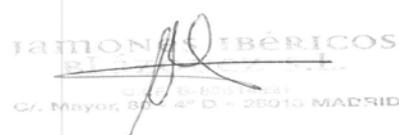


	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Mayo 2017 FT CURADO 25
	PALETA DE CEBO DE CAMPO 50%-75%-100% RAZA IBÉRICA (Formato deshuesado)	Rev. : 07 Página 1 de 2

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.
Composición	Paleta de cerdo, 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 / 1511 kj Proteínas (gr.): 34,55 Hidratos de carbono (gr.): 1 - De los cuales azúcares: (gr):<0,5 Grasas (gr.): 24,5 - De las cuales saturadas (gr.): 9,6 Sal (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 <i>(*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.</i>
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 desde la fecha de envasado
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados
Descripción del envase y embalaje	La presentación de la paleta cebo de campo ibérica 50% raza ibérica deshuesada es: <ul style="list-style-type: none"> • En cajas de cartón en número de 2 unidades al vacío. El rango de paleta cebo de campo ibérica deshuesada se encuentra sobre los 2,5Kg 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, en condiciones de refrigeración

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Mayo 2017 FT CURADO 25
	PALETA DE CEBO DE CAMPO 50%-75%-100% RAZA IBÉRICA (Formato deshuesado)	Rev. : 07 Página 2 de 2

Métodos de conservación y almacenamiento	Las paletas de cebo de campo 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.
Uso esperado	Puede consumirse 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.
Legislación aplicable	<p>RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.</p> <p>RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos</p> <p>RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.</p> <p>Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor</p> <p>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.</p> <p>Reglamento (CE) 1338/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios</p>

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