

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT CURADO 93
	PAPADA IBÉRICA ADOBADA CURADA	Fecha: Mayo 2023 Rev.: 06 Página 1 de 2

DEFINICIÓN Y TRATAMIENTOS APLICADOS

Producto cárnico elaborado con la pieza constituida por el tejido subcutáneo obtenido de las regiones del cuello y músculos inferiores del mismo; integrada por la piel, el tejido graso entreverado y el tejido muscular, procedente de cerdos ibéricos, sometido a un proceso de adobo y curación.

Una vez finalizado el periodo óptimo de curado-maduración el producto es envasado al vacío.

INGREDIENTES

Papada de cerdo, sal, pimentón, aceite de oliva virgen extra, especias, dextrosa, azúcar, antioxidante (E-301 y E-392), corrector de acidez (E-331iii) y conservador (E250).

*** Alérgenos a ser declarados (en caso de contenerlos se declaran en negrita en los ingredientes)**

* Producto libre de OMG'S a ser declarados.

VALORES NUTRICIONALES (en 100g)

Valor energético: 2845 kJ / 684 kcal
 Grasas (g): 69
 - De las cuales saturadas (g): 25
 Hidratos de carbono (g): 3,6
 - De los cuales azúcares: (g): 1
 Proteínas (g): 12
 Sal (g): 1,9

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se debe conservar temperatura <12°C. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

El producto se comercializa envasado al vacío de forma individual.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: veteado rojizo y blanco.
 SABOR: característico de adobo
 AROMA: agradable
 TEXTURA: homogénea y propia de la papada adobada.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

LISTERIA MONOCYTOGENES <100 ufc/g
 SALMONELLA Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: <6
 Aw: <0,92
 Nitritos residuales (E 250): <150 ppm
 Nitratos residuales (E 252): <150 ppm
 Antioxidante (E-392): <150 mg/kg

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se debe conservar temperatura <12°C. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

El producto se comercializa envasado al vacío de forma individual.

FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumo preferente: 12 meses desde fecha de envasado.

DESTINATARIO

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

USO ESPERADO

Puede consumirse tal y como le llega al consumidor, pero se recomienda sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.

ELABORADO POR:
 Responsable de calidad
 Fecha: Mayo 2023



REVISADO Y APROBADO POR:
 Gerencia
 Fecha: Mayo 2023



- Reglamento (UE) 2017/625 del parlamento europeo y del consejo de 15 de marzo de 2017 (control oficial)
 - Reglamento (CE) N° 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 (normas higiene)
 - Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 (higiene alimentos)
 - Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 (requisitos alimentarios)
 - Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 (criterios microbiológicos alimentos)
 - Reglamento (UE) No 10/2011 de la comisión de 14 de enero de 2011 (plásticos uso alimentario)

- Reglamento (UE) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 (etiquetado)
 - Real Decreto 4/2014, de 10 de enero (norma ibérico)
 - Reglamento (UE) n° 915/2023 de la Comisión, de 25 de abril de 2023 (contaminantes en prod. alimentarios)
 - Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 (aditivos alim.)
 - Reglamento (CE) No 1334/2008 del parlamento europeo y del consejo de 16 de diciembre de 2008 (aromas alim.)
 - Real Decreto 474/2014, de 13 de junio (deriv. cárnicos)
 - Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003 (OMG's)

**PAPADA IBÉRICA ADOBADA
CURADA**

