

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**Ref.: PAP 01
Fecha: Sept.2021

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA		
DEFINICIÓN	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 proceso de salazón y curado-maduración.		
COMPOSICIÓN	Paleta de cerdo, sal, azúcares, conservadores (E-252 y E-250), y antioxidante (E-316).		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria: < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm Nitratos < 150 ppm Nitratos residuales < 250 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)		
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. Olor: intenso y característico del producto.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1225/293	
	Grasas (g./100g.)	15,2	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	5,87	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	< 0,5	
	Proteínas (g./100g.)	38	
	Sal (g./100g.)	4,9	
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	No contiene alérgenos alimentarios		
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración.		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isotermos.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras, con malla por unidades En cajas de 5 Piezas; o bien, en Box de 100 piezas aproximadamente. Deshuesados o en tacos Loncheado en sobres de 50, 70, 80 o 100 gramos, Lonchado a cuchillo o a máquina. Envasado en cajas de 30 sobres aproximadamente en función del peso		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011 y Real Decreto 4 de 2014.		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	Piezas enteras sin envasar y centros de paleta envasados al vacío: 24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo. Lonchados: 8 meses desde la fecha de envasado.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Destinado a su consumo por parte de la población en general excepto: - Personas a las que se les haya prohibido o desaconsejado facultativamente En el caso de loncheados mantener en refrigeración. Temperatura de consumo a temperatura ambiente (unos 18. 20 °C)		
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.		