



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PALETA IBÉRICA DE CEBO DE CAMPO

Código: **ET_03007**
 Revisión : 05
 Fecha 24/03/2014
 Pág.: 1 de 2

| CARACTERÍSTICAS | | ESPECIFICACIONES | PRESENTACIÓN |
|---|------------------------|---|---|
| Ingredientes | | Paleta de cerdo ibérico de cebo de campo, sal, conservadores (E-250-E-252), corrector de la acidez (E-331iii) | |
| Aspecto | | Corte en V con pata. Color característico del rosa al rojo púrpura en parte magra y aspecto brillante de la grasa. | |
| Tiempo de Curación | | De 12 a 16 meses según el tamaño de las piezas. | |
| Merma | | 37% sobre su peso en sangre. (Mínimo 33%) | |
| Curación | | Postsalado y reposo en frío (secadero seminatural). Maduración en secadero y bodega naturales. | |
| Sabor / Textura | | Sabor delicado, poco salado y aroma agradable y característico. Textura homogénea y poco fibrosa. | |
| Certificación | | Certificado por Calicer – Nº Expediente: PI/027/06 | |
| VALORES FÍSICO -QUÍMICOS | | | RECHAZO |
| Humedad | >55% | | > 55% ≤ 12% |
| Nitrito Sódico | <6 ppm (residual) | | 150 p.p.m añadidos |
| Nitrato Sódico | 171 ppm (residual) | | 250 p.p.m residual |
| MICROBIOLÓGICAS | | | RECHAZO |
| E. Coli | <1,0x10 u.f.c./g o cm2 | | Valores mayores a las cantidades indicadas. |
| <i>Salmonella</i> | Ausencia/25g | | |
| <i>S. Aureus</i> | <1,0x10 u.f.c./g o cm2 | | |
| Listeria monocytogenes | Ausencia/25g | | |
| LEGISLACIÓN APLICABLE | | | |
| <p>Reglamento CE 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento CE 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento CE 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) Nº 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por la que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Real Decreto 4/2014 por el que se aprueba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.</p> | | | |
| VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS POR 100 G. DE PRODUCTO | | | |
| PRODUCTO | PALETA IBÉRICA | | |
| Energía Calculada | 318 kcal / 1323 KJ | | |
| Grasas: de las cuales | 22,1 g | | |
| Ac. Grasos saturados | 8,94 g | | |
| Hidratos de carbono de los cuales: | 0,9 g | | |
| Azúcares | <0,5 g | | |
| Proteínas | 28,8 g | | |
| Sal | 3,22 g | | |



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PALETA IBÉRICA DE CEBO DE CAMPO

Código: **ET_03007**

Revisión : 05

Fecha 24/03/2014

Pág.: 2 de 2

LOGÍSTICA

| | |
|-----------------------------|--|
| Etiquetado | Vitola identificativa que envuelve la pierna. |
| Embalaje | Cajas de cartón blanco de 4 piezas. Tamaño: 80x34x15 cm. 4 cajas por capa de palet. 7 alturas de palet. Total palet 28 cajas |
| Uso esperado | Corte en finas lonchas o en tacos. |
| Identificación de usuarios: | Todo el público en general. Sin alérgenos. |
| Tª de conservación | Conservar en lugar fresco y seco. |
| Tª de consumo | Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22 – 24 °C) |
| Consumo preferente | Consumir preferentemente en los 365 días tras su empaquetado. |
| Medio de transporte | Vehículo frigorífico o isoterma. |