



10. 16519/SA

CÁRNICAS ANDRÉS GÓMEZ, S.L

Ficha nº: 10

**FICHA TÉCNICA:
PALETA BELLOTA IBÉRICO
DESHUESADA**

Fecha revisión: Junio 2020

Edición nº : 0 Revisión nº : 01

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	PALETA DE BELLOTA IBÉRICO DESHUESADA	
DESCRIPCIÓN:	Producto elaborado con la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humeral hasta la húmero radial, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Salado, Lavado, embolado, post-salado, curado -maduración y deshuesado.	
INGREDIENTES:	Paleta de bellota ibérico, sal, azúcar, dextrosa, conservadores (E-252) y antioxidantes (E-331iii,E-301).	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	VALOR NUTRICIONAL/100g: 1577Kj /380Kal	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ORGANOLÉPTICAS <ul style="list-style-type: none"> - Color: Rojo púrpura en la parte magra y brillante en la parte grasa. Homogéneo al corte - Textura: Consistente, poco fibrosa, sin reblandecimiento. - Olor: Característico de producto curado. - Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sin sabores anómalos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grasas: 30,5 g - Saturadas: 12,2 g - Hidratos de carbono: <0,10g - Azúcares: < 0,10g - Proteínas: 26,4g - Sal: 4,0g 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ FÍSICO-QUÍMICAS <ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 6,2. - Actividad de agua <0,92. 	LÍMITE ADITIVOS	Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 250 ppm
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MICROBIOLÓGICAS <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g <p>(*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A_w ≤ 0,94</p>		
PRESENTACIÓN	Pieza deshuesada	LEGISLACIÓN
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasada en bolsa a vacío y embalada en caja de cartón, ambos de uso alimentario	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar bajo Temperatura de refrigeración, se aconsejan Tª ≤ 7°C.	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento 1129/2011 de la Comisión, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de envasado.	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo, sobre la información facilitada al consumidor.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.	<ul style="list-style-type: none"> - Real Decreto 890/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999. - <i>alimentos y productos alimenticios.</i>
USO ESPERADO	Consumo directo.	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento 1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO	
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS	NO CONTIENE , ninguno de los catorce ALÉRGICOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	