
	FICHA TÉCNICA Nº02	REVISIÓN: 8
	Paleta de Bellota 100% Ibérico 5J pieza entera	FECHA: 01/09/2024
		Página 1 de 2

Denominación del producto:	Paleta de Bellota 100% Ibérica 5J			
Descripción:	Producto elaborado con las extremidades anteriores del cerdo. Criado en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica, alimentado con bellota durante la época de Montanera.			
Materia prima:	Cerdos 100% ibéricos alimentados con bellota según denominaciones de venta establecidas en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el Paleta, la paleta y la caña de lomo ibérico.			
Características microbiológicas:	Conforme al Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones y criterios internos. Salmonella n=5, Ausencia 25g Listeria monocytogenes n=5, < 100 ufc/g E.coli <10ufc/g Staphylococcus aureus <100 ufc/g			
Características físico-químicas	FISICO-QUÍMICO EN PRODUCTO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	RESIDUOS ANALIZADOS	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
			Contaminantes químicos	Según legislación y Reglamento 2023/915 y 396/2005 consolidado
	pH	5.5 - 6.2		
	Aw	< 0,92		
	Nitrato	250 mg/kg		
	Nitrito	100 mg/kg		
	Cloruro sódico	6 %		
Grasas saturadas	23 %			
Características organolépticas:	A la vista: Menos oblonga que el jamón, estilizada. Se aprecia un recubrimiento externo de mohos, levaduras. Al corte: Brillante de color intenso, entre rosáceo y rojo. Al tacto: Untuoso y con la resistencia justa. En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores extremadamente placenteros.			
Formatos comerciales:	Pieza completa			
Ingredientes:	Paleta de cerdo 100% Ibérico, sal marina, antioxidante E-301 (ascorbato de sodio), corrector de la acidez E-331(iii)(citrato trisódico), conservador E-252 (nitrato de potasio).			

	FICHA TÉCNICA Nº02	REVISIÓN: 8
	Paleta de Bellota 100% Ibérico 5J pieza entera	FECHA: 01/09/2024
		Página 2 de 2

Información nutricional media por 100 g:	<p>Valor energético: 1577 kJ/379 kcal</p> <p>Grasas: 27g</p> <p style="padding-left: 20px;">De las cuales grasas saturadas: 10g</p> <p>Hidratos de carbono: 0g</p> <p style="padding-left: 20px;">De los cuales azúcares: 0g</p> <p>Proteínas: 34g</p> <p>Sal: 4.9g</p>
Tratamiento aplicado:	Pieza enfriada, rebajada de tocino y recortada en U. Salado y lavado. Postsalado, secado, maduración y envejecimiento en bodegas. Calado
Envases/ material auxiliar utilizado:	Vitola-etiqueta PVC rígido grueso de 200 µm. Tinta de uso alimentario. Cuerda de fibra origen vegetal tipo SISAL-AGAVE
Condiciones de almacenamiento y distribución:	Mantener las piezas enteras en lugar fresco y seco.
Instrucciones de uso:	<p>USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones en cuanto al tipo de consumidor, salvo prescripción médica.</p> <p>USO NO ESPERADO: Consumir sin retirar la cobertura exterior (piel y grasa).</p>
Consumidores sensibles:	No se conocen. Se recomienda un consumo moderado y dieta equilibrada.
Vida útil:	12 meses de fecha de consumo preferente manteniéndose en las condiciones indicadas en el envase o etiqueta
Loteado:	El lote lo conforman piezas enviadas en el mismo pedido. Obligatoria cada pieza se identifica individualmente, de manera que se puede rastrear cada pieza con la canal de la que procede. La identificación individual se realiza mediante brida con etiqueta de código de barra con 11 dígitos más uno de control.
Etiquetado:	<p>Vitola en la pezuña, chapa de cuero con logo de la marca sobre la pieza, libro explicativo sobre la pezuña de la pieza ya enfundada.</p> <p>Conforme al reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones. Incluyendo: Denominación del producto, ingredientes, alérgenos, cantidad neta del producto, fecha de caducidad, condiciones especiales de conservación y/o utilización, dirección de la empresa, lote, Nº Registro Sanitario e información nutricional y mención a la norma de calidad del ibérico</p>
Observaciones:	<p>Certificado por Certicalidad Nº: 111500003.</p> <p>Sin alérgenos.</p> <p>Libre de OGM's</p>