

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PALETA BLANCA

Código: FT004
Revisión: 07
02/11/2017

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Paleta Blanca, Paleta Duroc

CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO

- ✦ Derivado cárnico curado-madurado según *Real Decreto 474/2014*
- ✦ Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* (categoría 1.3.)
- ✦ Producto cárnico destinado a ser consumido crudo según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* (categoría 1.8.)

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español

MARCA COMERCIAL

La Finojosa y El Conquistador

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Curada

COMPOSICIÓN

Paleta de cerdo, sal.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Recepción materia prima, Salado (Tª 0-4°C y H.R. 75-95%), postsalado (Tª 0-6°C y H.R. 70-95% mín 40 días), secado (Tª 6-14°C y H.R. 60-80 % mín 110 días), bodega (Tª entre 14-34°C hasta su curación), envasado, expedición.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| MICROORGANISMO | PLAN DE MUESTREO | LÍMITES | |
|-------------------------------|------------------|---------|--|
| n | c | m | M |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 ufc/g (comercializado durante su vida útil) |
| <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | No detectado en 25 g (comercializado durante su vida útil) |

n = número de muestras que componen la muestra
c = número de muestras que dan valores entre m y M
en ambos casos, m = M

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- Humedad sd%, Normativa: ≤57, Incertidumbre: ±0,08
- Gradiente de Humedad sd%, Normativa: ≤ 12, Incertidumbre: ±0,16
- Cloruros sd% ,Normativa: ≤ 15, Incertidumbre: ±0,15
- pH 5,49
- aw 0,837



- Olor: Aroma agradable y característico
- Sabor: Sabor delicado, poco salado
- Color y Aspecto al corte: Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa.
- Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto es presentado en piezas enteras

El producto es embalado en cajas de cartón de 4 o 6 unidades.

Peso neto caja: variable

Fecha de consumo preferente: 1 año desde la fecha de envasado.

EAN13: 8436035020188

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida a la cuerda

Información del etiquetado

Denominación comercial: Paleta Blanca Curada

Información Nutricional

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO

Ingredientes: Jamón de cerdo, sal.

Alérgenos: se indica si contiene y cuáles son o si no contiene.

Producto de origen español

Lote: código alfanumérico de 4 caracteres

F/C: 1 año desde la fecha de envasado.

Peso Neto

Código de barras

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Es producto ya curado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículos propios o subcontratados isotérmicos

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Nacional, Exportación U.E. y terceros países.

GRUPO Y TIPOS DE CONSUMIDORES

Cualquier grupo. No contiene alérgenos. Producto sin OMG.

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Alimento listo para su consumo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Valor energético 241 Kcal
1.009,01 KJ
- Grasa 16,23 gr.
- Grasa Saturada 3,49 gr.
- Hidratos de Carbono <0,1 gr.
- Azúcares <0,1 gr.
- Proteína 28,64 gr.

Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402

Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid

Teléfono: +34 654105043

www.deliciasibericas.com

- Sal 2110 mg

NORMATIVA

- ✦ **Reglamento (CE) N° 2073/2005**
- ✦ Reglamento (CE) N° 852/2004
- ✦ Reglamento (CE) N° 853/2004
- ✦ Reglamento (CE) N° 854/2004
- ✦ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✦ Real Decreto 1334/1999
- ✦ **Real Decreto 474/2014**

| SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO | Contiene según receta (si/no) | |
|---|--|----|
| 1 | Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados) | NO |
| 2 | Crustáceos o productos a base de crustáceos | NO |
| 3 | Huevos y productos a base de huevos | NO |
| 4 | Pescado o productos a base de pescado | NO |
| 5 | Cacahuets y productos a base de cacahuets | NO |
| 6 | Soja y productos a base de soja | NO |
| 7 | Leche y sus derivados (incluida lactosa) | NO |
| 8 | Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces) | NO |

| | | |
|----|--|----|
| | de macadamia o nueces de Australia) | |
| 9 | Apio y productos derivados | NO |
| 10 | Mostaza y productos derivados | NO |
| 11 | Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | NO |
| 12 | Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro | NO |
| 13 | Altramuces y productos a base de altramuces | NO |
| 14 | Moluscos y productos a base de moluscos | NO |