
	<p>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</p>	<p>Rev.:00</p>
	<p>PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA</p>	<p>Fecha: NOV- 2014</p>

# PALETA DE BELLOTA IBÉRICA

## ÍNDICE

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO
3. NORMATIVA LEGAL VIGENTE
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS,  
MICROBIOLÓGICAS, ORGANOLÉPTICAS Y LÍMITE DE  
ADITIVOS
5. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
6. TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO
7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
9. ETIQUETADO
10. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE
11. INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE  
PREPARACIÓN
12. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>	<b>Rev.:00</b>
	<b>PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA</b>	<b>Fecha: NOV- 2014</b>

## 1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

El tiempo de secado mínimo es de:

- 365 días: independientemente del peso de la pieza.

## 2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Paleta de bellota ibérica, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331iii) y conservadores (E-250 y E-252).

## 3.- NORMATIVA LEGAL VIGENTE

- 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
- 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.

## 4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANÓLEPTICAS:

### 4.1.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

- Valor energético: 1550 KJ/100g; 375Kcal/100g
- Ácidos grasos saturados: 8-10%
- Proteína bruta (s/s):  $\geq 30-50\%$
- Otras proteínas (s/s):  $\leq 1\%$
- Grasa bruta (s/s): 40-60%
- Hidratos de carbono totales (s/s):  $\leq 1,0\%$
- pH: 4,3/5,7 y Aw:  $\leq 0,92$

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>	<b>Rev.:00</b>
	<b>PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA</b>	<b>Fecha: NOV- 2014</b>

#### 4.2.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Salmonella: Ausencia ufc/25g
- Listeria: < 100 ufc/g

#### 4.3.-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.

#### 4.4.-LÍMITE DE ADITIVOS:

- Nitritos añadidos (E 250): < 150 ppm
- Nitratos residuales (E 252): < 250 ppm

### 5.- ALÉRGENOS ALIMENTARIOS:

ALÉRGENOS	CONTIENE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>	<b>Rev.:00</b>
	<b>PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA</b>	<b>Fecha: NOV- 2014</b>

Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

## 6.- TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO:

Salazón (húmeda y/o seca), maduración y desecación (proceso de curación); etiquetado y envasado en su caso.

Tiempo mínimo en el proceso de elaboración para la paleta es de:

- 365 días de secado: para piezas frescas independientemente de su peso

## 7.- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

La paleta ibérica de bellota ha de conservarse en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente.

## 8.- CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

La paleta de cerdo ibérico de bellota debe transportarse respetando las máximas garantías sanitarias, correctamente empaquetados, identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios.


No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isoterms).

## 9.- ETIQUETADO:

Según lo establecido en el Real Decreto 1169/2011, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

## 10.- DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE:

La presentación de la paleta de cerdo ibérico de bellota puede ser envasada al vacío (en envases aptos para la industria alimentaria) o sin envasar.

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>	<b>Rev.:00</b>
	<b>PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA</b>	<b>Fecha: NOV- 2014</b>

## **11.- INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE CONSERVACIÓN Y/O PREPARACIÓN**

Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.

## **12.- FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:**

El periodo de vida útil es de 24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.