



**FICHA DE PRODUCTO**  
**PALETA RESERVA LONCHEADA**

Sistema de Calidad  
y Seguridad  
Alimentaria

Página 1 de 4  
P-71.00 Rev.1

<b>PRODUCTO</b>	<b>PALETA RESERVA LONCHEADA</b>																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Extremidad anterior de cerdo de más de 7 meses de curación, deshuesada y loncheada.																		
COMPOSICIÓN	Paleta de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), y antioxidantes E-300.																		
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS/ QUÍMICAS/ FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS	<ol style="list-style-type: none"><li>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.<ul style="list-style-type: none"><li>Salmonella ausencia en 25 g</li><li>Listeria <math>\leq</math> 100 Lm/g</li></ul></li><li>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:<ul style="list-style-type: none"><li>Coloración y aspecto del producto : Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa.</li><li>Sabor y Aroma: Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.</li><li>Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.</li></ul></li><li>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:<ul style="list-style-type: none"><li>Grasa: Brillante, untuosa, de coloración entre blanca y amarillenta, aromática y de sabor grato.</li><li>Salinidad: expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico del 15% sobre extracto seco y desengrasado.</li><li>Nitratos menor de 250 ppm y nitritos menor de 50 ppm</li></ul></li></ol>																		
INFORMACION NUTRICIONAL	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2"><b>INFORMACION NUTRICIONAL</b></th></tr><tr><th colspan="2">Valores medios por 100g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>227 Kcal/949 Kj</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>12,04</td></tr><tr><td>de los cuales ácidos grasos saturados</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>0,6</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>&lt; 0,5</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>28,5</td></tr><tr><td>Sal</td><td>4,4</td></tr></tbody></table>	<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>		Valores medios por 100g		Valor energético	227 Kcal/949 Kj	Grasas	12,04	de los cuales ácidos grasos saturados	4,5	Hidratos de carbono	0,6	de los cuales azúcares	< 0,5	Proteínas	28,5	Sal	4,4
<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>																			
Valores medios por 100g																			
Valor energético	227 Kcal/949 Kj																		
Grasas	12,04																		
de los cuales ácidos grasos saturados	4,5																		
Hidratos de carbono	0,6																		
de los cuales azúcares	< 0,5																		
Proteínas	28,5																		
Sal	4,4																		
VIDA ÚTIL Y CADUCIDAD	CONSUMO PREFERENTE 365 DIAS																		



**FICHA DE PRODUCTO**  
**PALETA RESERVA LONCHEADA**

Sistema de Calidad  
y Seguridad  
Alimentaria

Página 2 de 4

P-71.00 Rev.1

PROCESO PRODUCTIVO	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Partiendo de un centro de paleta curada.</li><li>2. Moldeado y prensado</li><li>3. Envasado al vacío.</li><li>4. Mantenimiento en frío 20 días (0-3 °C).</li><li>5. Congelación del producto.</li><li>6. Loncheado.</li><li>7. Envasado en rígido y en atmosfera protectora (CO<sub>2</sub> 20% N<sub>2</sub> 80%).</li><li>8. Etiquetado</li><li>9. Almacenado en cámara.(0-5°C)</li><li>10. Expedición</li></ol>
PARAMETROS DE CONTROL	Los parámetros a controlar en el proceso productivo quedan definidos en el APPCC del proveedor del servicio de loncheado, los parámetros a controlar en almacenamiento y distribución quedan definidos en el PR-078 Análisis de Peligros.
PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Envasado en blíster rígido con gas.</li><li>◆ Formato de 150 g                      Formato de 1 kg</li><li>◆ Formato de 200 g                      Formato de 500 g</li></ul>
EMBALAJE	Embalados: Caja de 15 envases: formato 150 g y 200 g Caja de 8 envases formato 500g y 1000g
ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ N° LOTE: Indicado por la planta de loncheado.</li><li>◆ Fecha de consumo preferente (365 días a partir de la fecha de loncheado o inferior por requisito de cliente)</li></ul>
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Pasan a cámara de conservación entre 0-5°C, y se distribuyen en camiones frigoríficos de la propia empresa, o en su defecto para otros destinos, son enviados por agencia.
INSTRUCCIONES DE USO	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Almacenar entre 0 y 5°C.</li><li>◆ Sacar del envase al menos 10 minutos antes de su consumo.</li></ul>



**FICHA DE PRODUCTO**  
**PALETA RESERVA LONCHEADA**

Sistema de Calidad  
y Seguridad  
Alimentaria

Página 3 de 4  
P-71.00 Rev.1

<b>USO PREVISTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Para consumo en crudo.</li><li>- Puede ser consumido cocinado</li></ul>
<b>GRUPOS DE CONSUMIDORES</b>	El consumidor final abarca todo tipo de edades y condiciones físicas, por su favorable aporte proteico.
<b>CONSUMIDORES DE RIESGO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Contraindicada en personas que precisen una dieta pobre en sal, o hipocalórica (sin grasa).</li><li>-Mujeres embarazadas cuyo consumo de carne cruda está desaconsejada</li></ul>
<b>NORMATIVA LEGAL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Reglamento (CE) 178/2002, Principios y requisitos generales de legislación alimentaria, se crea la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria.-</li><li>- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la Higiene de Productos Alimentarios.</li><li>- Reglamento (CE) 853/2004, por la que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li><li>- Reglamento (UE) 558/2010 de la Comisión de 24 de junio de 2010 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 853/2004.</li><li>- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li><li>- Reglamento (CE) 1441/2007 que modifica el 2073/2005.</li><li>- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición</li><li>- Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.</li><li>- R.D. 1808/1991. Menciones o Marcas que identifican el lote al que pertenece in producto alimenticio.</li><li>- Reglamento (UE) 1129/2011 Lista positiva aditivos alimentarios</li><li>- R.D. 1079/2008 Regula el marcado de jamones y paletas y los periodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado.</li><li>- R.D. 474/ 2014 Norma de Calidad de derivados Cárnicos</li><li>- Norma UNE-EN-ISO 22000:2005</li><li>- Plan APPCC de Productos Valja, S.L.</li></ul>



**FICHA DE PRODUCTO**  
**PALETA RESERVA LONCHEADA**

Sistema de Calidad  
y Seguridad  
Alimentaria

Página 4 de 4  
P-71.00 Rev.1

**ALERGENOS**

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto:

	SI	NO
Cereales con gluten y productos que los contengan		X
Crustáceos y productos que los contengan		X
Huevo y productos que lo contengan		X
Pescado y productos que lo contengan		X
Cacahuets y productos que los contengan		X
Frutos secos y productos que los contengan		X
Soja y productos que los contengan		X
Leche y derivados (incluyendo la lactosa)		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Semillas de sésamo y productos que las contengan		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos por encima de 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X
Componente OGM's		X