	FICHA DE PRODUCTO **CTRO. PALETA DECAPADA**	Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria Página 1 de 4 P-71.00 Rev.1

PRODUCTO	**CENTRO DE PALETA DECAPADA**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Extremidad anterior de cerdo curada deshuesada.
COMPOSICIÓN	Paleta de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252,E-250), y antioxidantes E-300.
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS/ QUÍMICAS/ FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS	1. CRITERIOS MICROBIOLOGICOS. ♦ Salmonella ausencia en 25g ♦ Listeria ≤ 100 Lm/g 2. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ♦ Coloración y aspecto del corte: Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. ♦ Homogéneo al corte. No reseco exteriormente. (acortezado). ♦ Sabor y Aroma: Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos. ♦ Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. 3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS: ♦ Grasa: Brillante, untuosa, de coloración entre blanca y amarillenta, aromática y de sabor grato. ♦ Salinidad: expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico del 15% sobre extracto seco y desengrasado. ♦ Nitratos menor de 250 ppm y nitritos menor de 50 ppm
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**INFORMACION NUTRICIONAL** 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 azucares: < 0,5 Proteínas: 28,5 Sal: 4,4
VIDA ÚTIL Y CADUCIDAD	CONSUMO PREFERENTE 180 DIAS

FECHA ACTUALIZACION: 03.10.16

PROCESO PRODUCTIVO	1. Serrado y separación del codillo. 2. Se ahueca o gubia el hueso central o caña para su posterior extracción. 3. Extracción del abanico o escápula. 4. Recortado y pelado. 5. Extracción de la caña. 6. Decapado. 7. Envasado y etiquetado. 8. Empaquetado, retractilado si se mandan paletizadas. 9. Almacenado en cámara.(0-8ªC) 10. Expedición
PARAMETROS DE CONTROL	Los parámetros a controlar en el proceso productivo quedan definidos en el PR-078 Análisis de Peligros.
PRESENTACIÓN	Envasado en bolsas de vacío de 1 unidad (Información Comercial, nutricional, ingredientes…)
EMBALAJE	Embalados: ♦ Cajas de 4 piezas ♦ Cajas de 6 piezas
ETIQUETADO	♦ Nº LOTE: Que se corresponde con la fecha de deshuesado/envasado del producto. ♦ Fecha de consumo preferente (180 días a partir de la fecha de deshuesado/envasado)
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Una vez deshuesadas, envasadas al vacío e introducidas en cajas, pasan a cámara de conservación entre 0-5ºC, y se distribuyen en camiones isotermos de la propia empresa, o en su defecto, para otros destinos, son enviados por agencia en camión frigorífico.
INSTRUCCIONES DE USO	♦ Almacenar en sitio fresco y seco. ♦ Sacar del envase al menos 10 minutos antes de su consumo.

USO PREVISTO	- Entero para consumo en crudo al corte (Consumo previsto). - Loncheado - Puede ser consumido cocinado
GRUPOS DE CONSUMIDORES	El consumidor final abarca todo tipo de edades y condiciones físicas, por su favorable aporte proteico.
CONSUMIDORES DE RIESGO	-Contraindicada en personas que precisen una dieta pobre en sal, o hipocalórica (sin grasa). -Mujeres embarazadas cuyo consumo de carne cruda está desaconsejada
NORMATIVA LEGAL	- 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.- - Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la Higiene de Productos Alimentarios. - Reglamento (CE) 853/2004, por la que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - Reglamento (UE) 558/2010 de la Comisión de 24 de junio de 2010 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 853/2004. - Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Reglamento (CE) 1441/2007 que modifica el 2073/2005. - Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición - Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones. - R.D. 1808/1991. Menciones o Marcas que identifican el lote al que pertenece in producto alimenticio. - Reglamento (UE) 1129/2011 Lista positiva aditivos alimentarios - 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. - R.D. 474/ 2014 Norma de Calidad de derivados Cárnicos - Norma UNE-EN-ISO 22000:2005 - Plan APPCC de Productos Valja, S.L. - .

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**
Cacahuetes 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**