

IBERLINARES	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	E.T. 01 Ref.: PAP 01 Fecha: Julio 2022
-------------	-------------------------------------	--

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PALETA CRUZADA DUROC		
DEFINICIÓN	Extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.		
COMPOSICIÓN	Paleta de cerdo duroc, sal, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-316) y azúcar		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria: < 100 ufc/g Salmonella: Ausencia en 25 gr.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm añadidos Nitratos < 150 ppm añadidos Nitratos < 250 ppm residuales Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)		
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. Olor: intenso y característico del producto.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 gr) / (Kcal/100gr)	1283,,7 kJ/ 307,9Kcal	
	Grasas (g/100g)	19,9g	
	de las cuales saturadas (g/100g)	7,2g	
	Hidratos de carbono (g/100g)	1,0g	
	de los cuales azúcares (g/100g)	0,5g	
	Proteínas (g/100g)	31,2g	
	Sal (g/100g)	3,6g	
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	No contiene alérgenos alimentarios		
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a un proceso de salazón en su elaboración.		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Se distribuye a través de agencias de transporte.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteros, con malla por unidades, deshuesados envasados al vacío En cajas de cartón en número de 1, 2		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4/2014,		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	12 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Destinado a su consumo por parte de la población en general excepto: <ul style="list-style-type: none"> - Mujeres embarazadas - Personas a las que se les haya prohibido o desaconsejado facultativamente Temperatura de consumo a temperatura ambiente (unos 18. 20 °C)		
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 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.		