



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

Fecha:

22/07/15

Edición:

04

Modificación realizada: **Actualización en legislación**

ELABORADO

Responsable de
Calidad

REVISADO:

Responsable de producción

PRODUCTO

DENOMINACION: **PALETA IBÉRICA DE CEBO**


INGREDIENTES: Paleta de cerdo ibérico de cebo, sal común, azúcar, corrector de la acidez (Citrato trisódico E-331iii), conservadores (Nitrito potásico E-252, Nitrito sódico E-250) y antioxidante (Ascorbato sódico E-301).


ALERGENOS: no TRAZAS no OGM: no

POBLACION DIANA Todos los grupos poblacionales. No recomendado para personas con restricción de sodio y/o grasa en su dieta. USO ESPERADO Consumir tras un cocinado completo

LEGISLACION: * REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
 * REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
 * REGLAMENTO (CE) N° 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
 * REGLAMENTO (CE) núm. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
 * REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 * Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 * REGLAMENTO (CE) núm. 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
 * 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 ibéricos.

PRESENTACION

DESCRIPCION PRODUCTO	PALETA IBÉRICA DE CEBO (PIEZA ENTERA)		ENVASE	EMBALAJE			
CODIGO DE VENTA:	082029		MATERIAL	Paleta sin envase con vitola de marca y etiquetada según legislación vigente	MATERIAL	CAJAS DE CARTON	
CODIGO EAN			UDS/ ENVASE	-	UDS/ EMBALAJE	2 UDS/CAJA	
TIPO DE ENVASADO	NO APLICA		PESO NETO/ ENVASE	UNIDAD. 4 - 6 kgs	PESO NETO / EMBALAJE	8- 12 KG./CAJA APROX.	
CONSERVACION	No necesita refrigeracion (conservar a temperatura no superior a 25 °C)		PALETIZADO:	EN CASO DE PALETIZACION, SE REALIZARÁ SOBRE PALET EUROPEO			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 MESES		INFORMACION ADICIONAL: Tiempo mínimo de curación 365 días. Identificación individual por pieza conforme Norma Calidad Ibérico. Producto certificado por CALICER				

DESCRIPCION PRODUCTO	CENTRO DE PALETA IBÉRICA DE CEBO		ENVASE	EMBALAJE			
CODIGO DE VENTA:	082100		MATERIAL	BOLSAS DE VACIO/ TERMOFORMADO USO ALIMENTARIO	MATERIAL	CAJAS DE CARTON	
CODIGO EAN			UDS/ ENVASE	1	UDS/ EMBALAJE	4 UDS/CAJA	
TIPO DE ENVASADO	ENVASADO AL VACIO		PESO NETO/ ENVASE	UNIDAD. > 2,25 kgs	PESO NETO / EMBALAJE	9-12 KG./CAJA APROX.	
CONSERVACION	REFRIGERACION (entre 0 y 5 grados C)		PALETIZADO:	EN CASO DE PALETIZACION, SE REALIZARÁ SOBRE PALET EUROPEO			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 MESES		INFORMACION ADICIONAL: Presentación de la pieza deshuesada, pulida y envasada al vacío. Tiempo mínimo de curación 365 días. Identificación individual por pieza conforme Norma Calidad Ibérico. Producto certificado por CALICER				

Modificación realizada: **Actualización en legislación**
ELABORADO
 Responsable de
 Calidad

REVISADO:
 Responsable de produccion

PRODUCTO

DENOMINACION: PALETA IBÉRICA DE CEBO

DATOS ANALITICOS / NUTRICIONAL

LIMITES MICROBIOLÓGICOS

enterobacterias	<1*10E2 ufc/g
s.aureus	<1*10E2 ufc/g
E.coli	≤10
Salmonella	Ausencia/25 g

LIMITES FISICO-QUÍMICOS

NITRITOS	<250
NITRATOS	<50

INFORMACION NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS) por 100 gr

Energia - (Kcal)	335	Sal (gr)	1,9
Energia - (Kj)	1394	Grasa (gr) de los cuales:	22,2
Hidratos de carbono (gr) de los cuales:	0,5	*Ácidos grasos saturados (gr)	6,53
* Azúcares	0	*Ácidos grasos monoinsaturados (gr)	13,08
Proteina (gr)	33,2	*Ácidos grasos poliinsaturados (gr)	1,54