

SERRANOS DICO, S.L.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ref.: PAP 01 Fecha: Julio 2016
DENOMINACIÓN COMERCIAL	CENTRO DE PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA	
DEFINICIÓN	Parte más importante de la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humeral hasta el 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.	
COMPOSICIÓN	Paleta de cerdo de bellota 50% ibérica, sal, conservadores (E-250 Y E-252) y antioxidante (E-331)	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: < 100 ufc/g	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos añadidos: < 150 ppm Nitratos añadidos: < 150 ppm 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.	
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	No contiene alérgenos alimentarios	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Etiquetado ⇒ Salazón ⇒ Curación ⇒ Envasado (en su caso) El tiempo de secado mínimo es de: - 365 días: independientemente del peso de la pieza.	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	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).	
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras, con malla por unidades. En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades.	
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.	
FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.	
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.	
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. 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.	

