

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>SERRANOS DICO, S.L.</b>                                           | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ref.: PAP 01<br>Fecha: Julio 2016 |
| <b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>                                        | <b>CENTRO DE PALETA DE CEBO IBÉRICA</b><br><b>50% RAZA IBÉRICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                   |
| <b>DEFINICIÓN</b>                                                    | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |
| <b>COMPOSICIÓN</b>                                                   | Paleta de cerdo de cebo 50% ibérica, sal, conservadores ( E-250 Y E-252) y antioxidante (E-331)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>                               | Salmonella: Ausencia ufc/25g<br>Listeria: < 100 ufc/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                   |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>                               | Nitritos añadidos: < 150 ppm<br>Nitratos añadidos: < 150 ppm<br>Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                   |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                                | Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.<br>Sabor: carne de sabor delicado, poco salado.<br>Aroma: agradable y característico.<br>Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                   |
| <b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>                                        | No contiene alérgenos alimentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                   |
| <b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>                                        | Etiquetado ⇒ Salazón ⇒ Curación ⇒ Envasado (en su caso)<br>El tiempo de secado mínimo es de:<br>- 365 días: independientemente del peso de la pieza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                   |
| <b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>                      | Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios.<br>No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isoterms).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>                             | Enteras, con malla por unidades.<br>En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                   |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                    | Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |
| <b>FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>                         | 24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |
| <b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b> | Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                   |
| <b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>                                         | Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.<br>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.<br>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.<br>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. |                                   |

