

SERRANOS DICO, S.L.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ref.: PAP 01 Fecha: Marzo 2016
DENOMINACIÓN COMERCIAL	PALETA CURADA GRAN RESERVA	
DEFINICIÓN	Extremidad anterior del cerdo, cortada a nivel de la escápula humeral hasta la 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, 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) Periodo mínimo de elaboración: 12 meses	
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 isotermos).	
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteros, con malla por unidades. En cajas de cartón en número de 1, 2 o 4 unidades.	
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011.	
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL 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) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 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) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad para preparados cárnicos.	