

	JAMONES EL CHARRO, S.A. 10.04600/SA FICHA TÉCNICA	Fecha: 01-07-2017 Edición: 09 Pág. 1 de 2
PALETA DE BELLOTA IBÉRICA		

1.-DESCRIPCIÓN

Extremidades anteriores de cerdo ibérico, sacrificado con una edad mayor de 14 meses, sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características especiales. A continuación son sometidas a una fase de envejecimiento o afinamiento en la que continúan los procesos enzimáticos incrementando en la paleta su peculiar aroma y sabor.

Alimentación: Certificada por una entidad de inspección

«BELLOTA»: alimentación exclusiva de bellotas, hierba y demás recursos naturales de la dehesa.

Raza: Certificada por una entidad de inspección.

«50% IBÉRICA»: Producto procedente de animales con un 50% de pureza genética de la raza ibérica.

«75% IBÉRICA»: Producto procedente de animales con un 75% de pureza genética de la raza ibérica.

2.-CARACTERÍSTICAS

- 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.

- Características microbiológicas:

	UNIDADES	VALOR
<i>Aerobios mesófilos a 30°C</i>	ufc/g	< 1x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	< 1x10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	ufc/g	<1x10
<i>Salmonella</i>	en 25g	ausencia
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	en 25g	ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/g	<1x10 ²

- Características fisico-químicas:

Nitrato potásico	<250 ppm al final de la curación
Nitrito de sodio	<50 ppm al final de la curación

 <p>EL CHARRO JAMONES SOTOSERRANO SECADEROS EN LA SIERRA DE SALAMANCA</p>	<p>JAMONES EL CHARRO, S.A. 10.04600/SA FICHA TÉCNICA</p>	<p>Fecha: 01-07-2017 Edición: 09 Pág. 2 de 2</p>
<h2>PALETA DE BELLOTA IBÉRICA</h2>		

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

	50% raza ibérica	75% raza ibérica
Valor energético:	1796 KJ/429 Kcal.	1915 KJ/457 Kcal.
Grasas:	33 g	38 g
de las cuales, saturadas:	11 g	13 g
Hidratos de carbono:	1,5 g	1,3 g
de los cuales, azúcares:	0 g	0 g
Proteínas	30 g	29 g
Sal	5,2 g	4,2 g

<ul style="list-style-type: none"> Fecha de Caducidad: 1 año.
<ul style="list-style-type: none"> Condiciones de conservación: Conservar en lugar fresco y seco.
<ul style="list-style-type: none"> Condiciones de utilización: Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 ° C).
<ul style="list-style-type: none"> Ingredientes: Paleta de bellota ibérica, sal, antioxidantes: E-331iii y E-301, conservador: E-252, azúcar y dextrosa.
<ul style="list-style-type: none"> Alérgenos: sin ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias.
<ul style="list-style-type: none"> Etiquetado: Vitola alrededor de la pata.
<ul style="list-style-type: none"> Envases: Cajas de 4 piezas/Boxes de 100-125 piezas.
<ul style="list-style-type: none"> Transporte: Higiénico, refrigerado y sin productos incompatibles.
<ul style="list-style-type: none"> Legislación aplicable: <ul style="list-style-type: none"> - Reglamento CE nº 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos. - Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal. - Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. - Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. - 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. - Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.