

	JAMONES EL CHARRO, S.A. 10.04600/SA FICHA TÉCNICA	Fecha: 01-01-2017 Edición: 08 Pág. 1 de 2
CENTRO DE PALETA DE BELLOTA IBÉRICA		

1.-DESCRIPCIÓN

Extremidades anteriores de cerdo de bellota 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.

Finalmente son deshuesadas y envasadas al vacío.

Alimentación: Certificada por una entidad de inspección

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

Raza: Certificada por una entidad de inspección

«50% RAZA IBÉRICA»: Cuando se trate de productos procedentes 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.

Tipos de deshuesado: **Centro de paleta:** paleta deshuesada, **Centro paleta pulida:** paleta deshuesada y limpia de corteza y grasa superficial y **Centro paleta moldeada:** paleta deshuesada, limpia y moldeada.

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



JAMONES EL CHARRO, S.A.
10.04600/SA
FICHA TÉCNICA

Fecha: 01-01-2017
Edición: 08
Pág. 2 de 2

CENTRO DE PALETA DE BELLOTA IBÉRICA

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

	50 % raza ibérica	75 % raza ibérica
Valor energético:	1897 KJ/453 Kcal.	1818 KJ/ 434 Kcal.
Grasas:	36 g	34 g
de las cuales, saturadas:	12 g	12 g
Hidratos de carbono:	1,6 g	1,9 g
de los cuales, azúcares:	0 g	0 g
Proteínas	30 g	31 g
Sal	5,8 g	5,0 g

- Fecha de Caducidad:** 12 meses.
- Condiciones de conservación:** Conservar entre 0-5°C.
- Condiciones de utilización:** Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 ° C).
- Ingredientes:** Paleta de cerdo ibérico, sal, dextrosa, azúcar, conservador: E-252 y antioxidantes: E-331iii y E-301.
- Alérgenos:** sin ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias.
- Etiquetado:** Envasada al vacío.
- Envases:** Cajas de 4 piezas.
- Transporte:** Higiénico, refrigerado y sin productos incompatibles.
- Legislación aplicable:**
 - 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 1469/2007, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.
 - 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.