

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

1.-DESCRIPCIÓN

Extremidades anteriores de cerdo blanco, procedentes de cerdos seleccionados de gran calidad en cuya elaboración se utiliza el método de chamuscado tradicional, que presentan unas cualidades grasas y cárnicas específicas. Son sometidas a un proceso de elaboración que les otorga unas características especiales y unas excelentes propiedades nutritivas.

2.-CARACTERÍSTICAS

- Características organolépticas:
 - **Color:** carne roja de aspecto brillante al corte con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
 - **Textura:** homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. La grasa es de consistencia untuosa, brillante, coloración blanco-amarillenta.
 - **Aroma:** agradable, persistente con aromas añejos.
- Características microbiológicas:

	UNIDADES	VALOR
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	<1 x 10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	ufc/g	<1 x 10
<i>Salmonella</i>	en 25 g	ausencia
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	en 25g	ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i>	en 25 g	ausencia
	ufc/g	<1 x 10 ²

- Características Físico-Químicas:

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

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	1512 KJ/361 Kcal.
Grasas:	23 g
de las cuales, saturadas:	8,3 g
Hidratos de carbono:	2,2 g
de los cuales, azúcares:	0,7 g
Proteínas	37 g
Sal	5,6 g

	JAMONES EL CHARRO, S.A. 10.04600/SA FICHA TÉCNICA	Fecha: 01-01-2017 Edición: 08 Pág. 2 de 2
PALETA CHAMUSCADA		

<ul style="list-style-type: none"> • Fecha de Caducidad: 12 meses.
<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 cerdo, sal, dextrosa, azúcar, conservador: E-252 y antioxidantes: E-331iii y E-301.
<ul style="list-style-type: none"> • Alérgenos: sin ingredientes susceptibles de causar alergias e 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 100-150 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 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.