

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

**Fecha:** 01-07-2017  
**Edición:** 09  
**Pág.** 1 de 2

## **PALETA DE CEBO IBÉRICA**

### **1.-DESCRIPCIÓN**

Extremidades anteriores de cerdo ibérico, sacrificado con una edad mayor de 10 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.

«**CEBO**»: Alimentación a base de piensos de Cereales y Leguminosas en explotación intensiva.

**Raza:** Certificada por una entidad de inspección.

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

### **2.-CARACTERÍSTICAS**

- Características organolépticas:

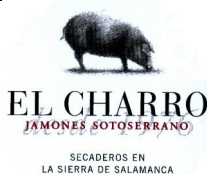
<b>Color</b>	Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
<b>Sabor</b>	Carne de sabor delicado, poco salado.
<b>Aroma</b>	Agradable y característico.
<b>Textura</b>	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

- Características microbiológicas:

	<b>UNIDADES</b>	<b>VALOR</b>
<i>Aerobios mesófilos a 30°C</i>	ufc/g	< 1x10 <sup>6</sup>
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	< 1x10 <sup>3</sup>
<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 <sup>2</sup>

- 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:** 01-07-2017  
**Edición:** 09  
**Pág.** 2 de 2

## PALETA DE CEBO IBÉRICA

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	1712 KJ/409 Kcal.
Grasas:	31 g
de las cuales, saturadas:	13 g
Hidratos de carbono:	2,0 g
de los cuales, azúcares:	0,9 g
Proteínas	31 g
Sal	5,7 g

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