

	JAMONES EL CHARRO, S.A. 10.04600/SA FICHA TÉCNICA	Fecha: 01-01-2018 Edición: 09 Pág. 1 de 2
PALETA CURADA		

1.-DESCRIPCIÓN

Extremidades anteriores de cerdo blanco seleccionadas y sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características especiales y unas excelentes propiedades nutritivas que los hace aptos para el consumo humano.

Tipos de Paleta: **Bodega:** con una curación mínima de 9 meses, **Reserva:** con una curación mínima de 12 meses, **Gran reserva:** con una curación mínima de 15 meses.

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 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:

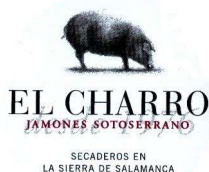
	UNIDADES	VALOR
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	<1 x 10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	ufc/g	<1 x 10
<i>Salmonella</i>	en 25 g	ausencia
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	en 25g	ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i>	en 25 g	ausencia
	ufc/g	<1 x 10 ²

- 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:	1554 KJ/371 Kcal.
Grasas:	25 g
de las cuales, saturadas:	9,8 g
Hidratos de carbono:	1,7 g
de los cuales, azúcares:	0 g
Proteínas	36 g
Sal	5,7 g



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

Fecha: 01-01-2018
Edición: 09
Pág. 2 de 2

PALETA CURADA

- **Fecha de Caducidad:** 12 meses.
- **Condiciones de conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **Condiciones de utilización:** Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 ° C).
- **Ingredientes:** paleta de cerdo, sal, antioxidantes: E-331iii y E-301, conservador E-252, azúcar y dextrosa.
- **Alérgenos:** sin ingredientes susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias.
- **Etiquetado:** Vitola alrededor de la pata.
- **Envases:** Cajas de 4 piezas; boxes de 100-150 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 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.