



FICHA TÉCNICA

Ref.: ET-0001
Rev.: 04
Fecha: Julio de 2024

PALETA DE BELLOTA IBÉRICA

Hoja 1 de 3

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA FABRICANTE	S. COOP. CHACINERA LA ALBERCANA C/ LAS ERAS S/N 37624 LA ALBERCA (SALAMANCA) TELEFONO (923) 415 185 REGISTRO SANITARIO: 10.01389/SA						
DENOMINACION	<u>PALETA DE BELLOTA IBÉRICA</u>						
DESCRIPCION	Es el producto elaborado con la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humeral hasta la húmero radial, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos de raza ibérica con una pureza del 50%, 75% y 100%. Alimentados exclusivamente de bellotas y pastos de dehesas, sometido al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración, otorgándole unas características especiales.						
CATEGORIA COMERCIAL	Paleta.						
INGREDIENTES	Paleta de bellota ibérica, sal, dextrosa, azúcar, antioxidantes E-331iii y E-316 (4,00 %), y Conservador E-252 (10,00 %).						
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none">- Color: Rojo-rosáceo con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos.- Aspecto externo: Consistente, firme, típico. Forma ligeramente aplanada.- Aspecto al corte: Consistente, veteadado, característico.- Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa grasa esta se hunde con facilidad.- Olor y sabor: Agradables, característicos.					
	FISICO-QUIMICAS	<ul style="list-style-type: none">- pH: 5.5 - 6.8- Actividad de agua: <0.9- Nitrito sódico (E-250): < 250 ppm al final del proceso de curación.- Nitrato potásico (E-250): < 150 ppm cantidad máxima adicionada.					
	MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS	LÍMITES	MÉTODOS			
		<i>Escherichia coli</i>	< 5x10 ³ u.f.c./g	AGAR TBX			
		<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g	IRIS SALMONELLA			
		Listeria monocytogenes (1)	100 u.f.c./g	COMPASS LISTERIA			
(1) Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, no permite crecimiento de L. monocytogenes cuando el producto este en fábrica mientras que se permite un crecimiento inferior a 100 ufc/g durante la comercialización del producto hasta el final de su vida útil (final fecha de caducidad) y siempre que se cumpla alguna de las citadas premisas, por lo que el producto en cuestión tiene que tener: 1. Un pH inferior o igual 4,4 ó 2. Una actividad de agua inferior o igual a 0,92 ó 3. Simultáneamente, un pH inferior o igual a 5,0 y la actividad de agua inferior o igual a 0,94.							
VALORES NUTRICIONALES (porción 100g)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	484 Kcal	30 g	11.7 g	<0.1 g	<0.1 g	22.3 g	2.3 g
	1.954 KJ						



FICHA TÉCNICA

Ref.: ET-0001
Rev.: 04
Fecha: Julio de 2024

PALETA DE BELLOTA IBÉRICA

Hoja 2 de 3

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación:** Mantener en lugar fresco y seco.
- **Consumo:** Mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo.
- **Vida útil:** Consumir preferentemente antes de 48 meses desde su elaboración.
- **Alérgenos:**
 - Cereales que contengan gluten y productos derivados NO
 - Crustáceos y productos a base de crustáceos NO
 - Huevos y productos a base de huevo NO
 - Pescado y productos a base de pescado NO
 - Cacahuets y productos a base de cacahuets NO
 - Soja y productos a base de soja NO
 - Leche y sus derivados (incluida lactosa) NO
 - Frutos de cáscara y productos derivados NO
 - Apio y productos derivados NO
 - Mostaza y productos derivados NO
 - Granos de sésamo y productos a base de granaos de sésamo NO
 - Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como CO2 NO



El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos.

ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y CONTROL LOGÍSTICO

- **Etiquetado:** Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Real Decreto 4/2014, productos acogidos a la Norma de Calidad del Ibérico
- **Presentación:** Entero.



FICHA TÉCNICA

Ref.: ET-0001
Rev.: 04
Fecha: Julio de 2024

PALETA DE BELLOTA IBÉRICA

Hoja 3 de 3

LEGISLACIÓN

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.
- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- **R.D. 4/2014 norma de calidad de carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico.**

ETIQUETA DE VENTA