

**PALETA DE BELLOTA 100%
IBÉRICA
DOP GUIJUELO**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL	DEFINICIÓN	
PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA DOP GUIJUELO	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 con una alimentación de cebo de campo y un factor racial 100% ibérico, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración. Certificada por la Denominación de Origen Protegida GUIJUELO.	

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Paleta de cerdo ibérica, sal y conservantes (E-250).	Valores medios por 100 g de producto	
	<i>Valor energético</i>	2106 KJ/509 Kcal
	<i>Grasa bruta</i>	45.8 g
	<i>de las cuales saturadas</i>	17.0 g
ALÉRGENOS	<i>Hidratos de carbono</i>	< 0.5 g
No contiene.	<i>de los cuales azúcares</i>	< 0.5 g
	<i>Proteínas</i>	24.2 g
	<i>Sal</i>	4.0 g

LISTA DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	INGREDIENTE (SI/NO)	FORMA DEL ALÉRGENO	COADYUVANTE TECNOLÓGICO (SI/NO)	POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA (SI/NO)
<i>Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus derivados) y productos derivados</i>	NO	-	NO	NO
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>	NO	-	NO	NO
<i>Huevos y productos a base de huevo</i>	NO	-	NO	NO
<i>Pescado y productos a base de pescado</i>	NO	-	NO	NO
<i>Cacahuets y productos a base de cacahuets</i>	NO	-	NO	NO
<i>Soja y productos a base de soja</i>	NO	-	NO	NO



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Rev.: PAP-01

Fecha: junio 2019

Edición: 04

Pág. 2 de 5

PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA DOP GUIJUELO

<i>Leche y sus derivados (incluida lactosa)</i>	NO	-	NO	NO
<i>Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de pecan, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia) y productos derivados</i>	NO	-	NO	NO
<i>Apio y productos derivados</i>	NO	-	NO	NO
<i>Mostaza y productos derivados</i>	NO	-	NO	NO
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</i>	NO	-	NO	NO
<i>Dióxido de sulfuro y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L en términos de SO₂</i>	NO	-	NO	NO
<i>Altramuces y productos a base de altramuces</i>	NO	-	NO	NO
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	NO	-	NO	NO

ADITIVOS

Conservantes (nitritos): añadidos en forma de sal nitrificante (<15%). Se agrega a la sal de salazón de manera que la dosis final en el producto es inferior a la recomendada por el fabricante. Tiene como función evitar el crecimiento de microorganismos patógenos.

CARACTERÍSTICAS

MICROBIOLÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS	
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g	Aspecto	Característico y típico del producto.
<i>Sallmonella sp.</i>	Ausencia ufc/25g	Color	Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
FÍSICO/QUÍMICAS		Sabor	Carne de sabor delicado, poco salado.
Nitritos residuales	< 100 ppm	Olor	Agradable y característico.
Nitratos residuales	< 250 ppm	Textura	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.
Aw	< 0.92		

TRATAMIENTOS APLICADOS

Salazón → Lavado → Asentamiento → Secado y maduración → Etiquetado y expedición

TIEMPOS DE SALAZÓN	En función del peso de la pieza. De manera general, se aplica un día por kilo de la pieza en fresco.
TIEMPOS DE ELABORACIÓN	Variable en función del peso de la pieza y su composición grasa. De manera general, el tiempo mínimo de curación de las piezas es de 365 días.

**PALETA DE BELLOTA 100%
IBÉRICA
DOP GUIJUELO**

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

FORMATOS	PESOS	ENVASES	EMBALAJES	OTROS MATERIALES EN CONTACTO
Piezas enteras con hueso y pezuña.	> 3.7 Kg	Sin envase.	- Cajas de cartón de 1, 3 o 6 piezas. - Box de cartón.	- Tomiza de fibra - Vitola de plástico - Precinto de identificación de nylon.
Piezas deshuesadas y descortezadas. Pueden dividirse en porciones.	Variable según pieza de origen.	Bolsas de vacío de plástico.	Cajas de cartón de 6 piezas.	Etiqueta de plástico
Loncheados, a cuchillo o a máquina.	Sobres de 80 o 100 g	Bolsa de vacío de plástico.	Cajas de cartón	Bandeja de plástico

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Piezas enteras	En secaderos y bodegas sin temperatura controlada hasta su expedición.
Deshuesados y loncheados	En cámaras refrigeradas a temperatura máxima de 5 °C.

DISTRIBUCIÓN Y TRASNPORTE

Debidamente etiquetados o identificados y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios.
No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isoterms).

ETIQUETADO

Según legislación vigente:

- 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.





FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Rev.: PAP-01

Fecha: junio 2019

Edición: 04

Pág. 4 de 5

PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA DOP GUIJUELO

VIDA ÚTIL

Dado que la actividad de agua del producto es inferior a 0.92, lo que es desfavorable para el crecimiento de patógenos, se establece una vida útil de un año a partir de la fecha de expedición.

Para los productos deshuesados y loncheados, se recomienda su consumo antes de 6 meses ya que se han eliminado las cortezas externas que protegen al producto.

USO PREVISTO E INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR

GRUPO DE CONSUMIDORES	INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN	
Población en general dada su ausencia de alérgenos. Al no estar cocinado, evitar su consumo por embarazadas.	Piezas enteras	Conservar en lugar fresco y seco.
	Deshuesados y loncheados	Conservar refrigerado.
USO ESPERADO	CONSEJOS DE PREPARACIÓN	
Consumo en crudo, en lonchas o en tacos. Se puede utilizar como ingredientes de platos cocinados.	Piezas enteras y deshuesados	Cortar y dejar orear cinco minutos antes de consumir.
	Loncheados	Sacar el envase de la nevera y dejar atemperar. Extraer el producto del envase y orear cinco minutos.

LEGISLACIÓN APLICABLE

REGLAMENTO (CE) N o 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de Noviembre de 2005 Relativo a Los Criterios Microbiológicos Aplicables a Los Productos Alimenticios.

REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de Diciembre de 2007 Que Modifica El Reglamento (CE) No 2073/2005 Relativo a Los Criterios Microbiológicos Aplicables a Los Productos Alimenticios.

REGLAMENTO (UE) N o 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de Noviembre de 2011 Por El Que Se Modifica El Anexo II Del Reglamento (CE) n o 1333/2008 Del Parlamento Europeo y Del Consejo Para Establecer Una Lista de Aditivos Alimentarios de La Unión.

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.

REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de Abril de 2004 Relativo a La Higiene de Los Productos Alimenticios.

REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de Abril de 2004 Por El Que Se Establecen Normas Específicas de Higiene de Los Alimentos de Origen Animal.

REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 Sobre Aditivos Alimentarios.

REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de Octubre de 2011 Sobre La Información Alimentaria Facilitada Al Consumidor.



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
TERMINADO**

**PALETA DE BELLOTA 100%
IBÉRICA
DOP GUIJUELO**

Rev.: PAP-01

Fecha: junio 2019

Edición: 04

Pág. 5 de 5

CONTROL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	CAMBIO
01	MARZO 2015	Edición inicial.
02	MARZO 2018	Actualización.
03	ABRIL 2019	Revisión y actualización de ingredientes y valores nutricionales.
04	JUNIO 2019	Cambio de formato y adaptación a los criterios de referencia de auditoría de la JCYL.
REALIZADO POR:		APROBADO POR: