



## FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA PALETA DE BELLOTA 75% IBÉRICA

Realizado por: Departamento de calidad  
Entrada en vigor: marzo 2021

Revisión 06

### \* DATOS DEL FABRICANTE:

NOMBRE DE LA EMPRESA:	<b>Salamanca Ibérica 2015, S.L.</b>
CIF:	<b>B-37551074</b>
REGISTRO SANITARIO:	<b>10.012621/SA</b>
DIRECCIÓN:	<b>C/Sierra de Bejar,34, 37770, Guijuelo (Salamanca).</b>

### \* DATOS DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		<b>Paleta de bellota 75% ibérica.</b>					
DEFINICIÓN		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, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.					
INGREDIENTES		Paleta de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), antioxidantes (E-331iii, E-301).					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		<b>Olor:</b> agradable olor característico. Ausencia de olores rancios o desagradables. <b>Color:</b> característico veteadado en blanco nacarado. <b>Sabor:</b> característico, con un bouquet agradable y envolvente, propio de los ácidos grasos proporcionados por la alimentación.					
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		aw < 0,92; ausencia de residuos medicamentosos.					
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES		<b>Valores nutricionales medios por 100g:</b> Valor energético: 1768 kJ; 422 kcal Grasas: 34 g De las cuales, saturadas: 14 g Hidratos de carbono: 0 g De los cuales, azúcares: 0 g Proteínas: 29 g Sal: 4,6 g					
TRATAMIENTOS APLICADOS		Separación de la pieza de la canal, sangrado, refrigeración, recorte en "V", sangrado, clasificación, refrigeración, salazón, lavado, embolado, sangrado, post-salado, secado, maduración, adición de manteca y preparación para la expedición.					
CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO		Ambiente fresco y seco.					
CÓDIGO DEL PRODUCTO		95020					
ENVASE		Vítola alrededor de la pata y precinto de la norma del ibérico.					
EMBALAJE		Cajas o box de cartón.					
DIMENSIONES DEL PRODUCTO (mm)	PESO PIEZA (Aprox.)	UDS/CAJA	PESO CAJA/BOX (Aprox.)	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALET	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	VARIABLE	Caja: 1 o 2 piezas	VARIABLE	850 x 260 x 170	4	24	1170
		Box: VARIABLE		800 x 1200 x 900	1	1	1050
ALÉRGENOS		Ausencia.					
OMG		Ausencia.					
LÍMITES ADITIVOS		<b>DOSIS MAXIMA PERMITIDA POR LEGISLACIÓN</b>					
		ADITIVO	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (ppm)		Cantidad máxima residual (ppm)		
		E 250	150		100		
		E 252	150		250		
		E 30I y E 331iii	Quantum satis		Quantum satis		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS		<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25g. <i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25g o < 10 <sup>2</sup> ufc/g en producto que ha comenzado a comercializarse.					
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE		Ambiente fresco y seco.					
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO		1 año tras la finalización del proceso de curación o envasado.					
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO		Los productos crudos curados pueden consumirse directamente. Para consumo directo es aconsejable abrir el envase (si procede) y atemperar al menos durante 5 minutos antes de ser consumido. Envoltura no comestible.					
CONSUMIDORES		Público en general, excepto: intolerantes a algún ingrediente, mujeres embarazadas y por motivos religiosos.					