



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 5
Fecha: 01/02/2013
Código: PC3.12
Copia Controlada

PRODUCTO: PALETA IBÉRICA (Bandeja 100g.)

INGREDIENTES: Paleta de cerdo ibérico, sal, azúcar, antioxidante (E-301) y conservador (E-250).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto de pieza noble (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN

Código: 581
Peso neto: 100 g. aprox.
Peso bruto: 170 g. aprox.
Medidas: 290 x 240 x 2 mm.
Caja: 25 unidades
Peso neto caja: 2,5 Kg. aprox.
Peso bruto caja: 4,25 Kg. aprox.
Tipo envasado: Vacío
Punto Verde: Eco-Embes N:00292
Producto NO contiene
OMG (RD 1829/2003)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: -----
Calibre: -----
Color: Rojo intenso
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso y largo
Paladar: Jugoso
Corte: Homogéneo
Maduración: 20 meses

FORMULA CUANTITATIVA:

Paleta de cerdo ibérico 100 %

ES
10.02001/LO
CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g

Valor Energético----- 235Kcal/982Kj
Proteínas----- 39,9 g
Hidratos de Carbono----- 0,75 g
de los cuales, azúcares----- 0,2 g
Grasas----- 8,0 g
De las cuales, ácidos grasos saturados----- 3,2 g
Fibra alimentaria----- 0 g
Sodio----- 1,76 g

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS

Norma BOE 21-03-1980 y RD 142/2002
- Humedad*: máx 55 %, pH final: Inferior a 5,2. Aw: < 0,920
- Proteína*: 44% (análisis muestra) , Grasa*: 5 %
- Hidratos de carbono*: 0,5 %
- Nitratos: Inferior a 250ppm
- Nitritos: Inferior a 100ppm
*Expresado sobre extracto seco.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento *Escherichia Coli*: <100 ufc/g
- Recuento *Staphylococcus Aureus*: <100 ufc/g
- Presencia de *Salmonella Shigella*: Ausencia/25 g
- Recuento *Clostridium Sulfitos Reductores*: < 100 ufc/g
- Presencia de *Lysteria Monocytogenes*: Ausencia/25g

PALET:

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Peso neto palet: 202,5 Kg. Peso bruto palet: 344,25 Kg. Aprox.
Medidas caja: 355 x 254 x 120 mm
Nº cajas palet: 81 (capa: 9 cajas x altura: 9 capas)

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	84	22003	00581	3
COD. CAJA	84	22003	00581	3

COND. TEMPERATURA

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

TRANSPORTE: (Tª recomendada)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
ALMACENAJE: (Tª recomendada)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
PUNTO DE VENTA: (Tª recom.)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C

CADUCIDAD:

Global: 180 días

Fecha envasado a fecha entrega: 15 días aproximadamente

INSTRUCCIONES DE CONSUMO: Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo, para su oreo.

DECLARACIÓN ALÉRGICOS: No contiene alérgenos, según el Anexo V, RD 1245/2008.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA: Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

DISTRIBUCION: Transporte Refrigerado

ELABORADO POR: DPTO. CALIDAD

FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN: 2012