



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

PALETA (padre 100 % duroc)

Código: Ed.7	ESP-31/PT Fecha: 31/03/2017	Sustituye a: Ed.6 Fecha: 02/06/2016	ELABORADA POR	APROBADA POR	Página 1 de 7
			Responsable Calidad	Gerente	

INDICE

- 1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO**
- 2. PRESENTACION COMERCIAL Y DATOS LOGÍSTICOS**
- 3. MATERIAS PRIMAS, MATERIALES DE ENVASADO Y EMBALAJE UTILIZADOS**
- 4. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACION CUALITATIVA Y CUANTITATIVA**
- 5. CARACTERISTICAS**
- 6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN**
- 7. CONSUMO PREFERENTE**
- 8. INSTRUCCIONES DE USO Y USOS PREVISTOS**
- 9. ETIQUETADO**
- 10. REFERENCIAS**
- 11. ANEXOS**

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO****PALETA (padre 100 % duroc)**

Código:	ESP-31/PT	Sustituye a:	ELABORADA POR	APROBADA POR	Página 2 de 7
Ed.7	Fecha: 31/03/2017	Ed.6 Fecha: 02/06/2016			
			Responsable Calidad	Gerente	

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO.

Producto cárnico crudo curado procedente de la extremidad delantera del cerdo, con más de 8 meses de curación.

2. PRESENTACION COMERCIAL

Según anexo I (Presentación comercial/ficha logística)



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

PALETA (padre 100 % duroc)

Código:	ESP-31/PT	Sustituye a:	ELABORADA POR	APROBADA POR	Página 3 de 7
Ed.7	Fecha: 31/03/2017	Ed.6 Fecha: 02/06/2016			
			Responsable Calidad	Gerente	

3. MATERIAS PRIMAS y MATERIALES DE ENVASADO Y EMBALAJE UTILIZADOS.

Ingredientes:

- ✓ Pernil de Cerdo, (Extremidad delantera), con/sin pata y con piel.
 - Cerdos de cebo. Hembras y machos castrados en los primeros días de vida. Raza: MADRE (Landrace con Large White) y PADRE (100 % Duroc).
- ✓ Sal.
- ✓ Azúcar, conservadores (E-252) y antioxidante E-301.

Material de Envasado:

Todos los materiales empleados en el envasado de los productos cárnicos curados son aptos para uso alimentario.

Centro:

Fondo o tapa: PA/EVOH/PA/PE, PP/PA/PE, PA/PE
(detalles de características en Ficha Técnica)

Tapa: Web coes Pa/ pe
(detalles de características en Ficha Técnica)

Tacos en retratil:

Bolsas Vacushrink FM45
(detalles de características en Ficha Técnica)

Bolsas vacío: PA y PEBD (detalles de características en Ficha Técnica)

Lonch. al vacío:

Fondo flexible: Film SC XX3 PEEL
(detalles de características en Ficha Técnica)

Tapa: Film Biaxer 55 XX HFP
(detalles de características en Ficha Técnica)

Tapa: Film Biaxop XX 60 HFP
(detalles de características en Ficha Técnica)

Tapa: PET/PE/EVOH/PE
(detalles de características en Ficha Técnica)

Lonch. atmósfera modificada:

Fondo: Ecosafe PET/PE
(detalles de características en Ficha Técnica)



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

PALETA (padre 100 % duroc)

Código:	ESP-31/PT	Sustituye a:	ELABORADA POR	APROBADA POR	Página 4 de 7
Ed.7	Fecha: 31/03/2017	Ed.6 Fecha: 02/06/2016			
			Responsable Calidad	Gerente	

Tapa: Film Biaxer 55 XX HFP
(detalles de características en Ficha Técnica)
Tapa: Film Biaxop XX 60 HFP
(detalles de características en Ficha Técnica)
Tapa: PET/PE/EVOH/PE
(detalles de características en Ficha Técnica)

Lonch. Skin:
Fondo: Apet botton skin
Tapa: Plastofresh EVOH barrier
(detalles de caracterisiticas en Ficha Técnica)

Mezcla de gases de envasado: 80% N₂ y 20% CO₂ (Formato Bipack)
(detalles de características en Ficha Técnica)

Material de Embalaje:

Piezas: Cuerda - (detalles de características en Ficha Técnica), Vitola – (detalles de características en Ficha Técnica) y Etiquetas –
Todos los formatos: Cajas de Cartón Ondulado - (detalles de características en Ficha Técnica), Box cartón –

4. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACION CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

<u>Valor Nutricional</u>	(Valor medio / 100gr)		
Valor Energético:	1630 KJ / 393 Kcal	Hidratos de Carbono:	0.0 g
Proteínas:	25,8 g	De los cuales azúcares:	0.0 g
Grasas:	32,2 g	Sal:	4,2 g
De las cuales grasas saturadas:	11,6 g		



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

PALETA (padre 100 % duroc)

Código:	ESP-31/PT	Sustituye a:	ELABORADA POR	APROBADA POR	Página 5 de 7
Ed.7	Fecha: 31/03/2017	Ed.6 Fecha: 02/06/2016			
			Responsable Calidad	Gerente	

5. CARACTERISTICAS

Características Microbiológicas:

<u>Parámetro</u>	<u>Valor y Tolerancia</u>	<u>Legislación</u>	<u>Límite Legislado</u>
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g	RD 2073/2005	Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytógenes</i>	≤ 100 ufc/g (al final vida útil)	RD 2073/2005	≤ 100 ufc/g (al final vida útil)

Características Organolépticas:

<u>Parámetro</u>	
Color:	Rojo Vivo, puede presentar vetas blancas finas de grasa infiltrada.
Sabor:	Cárnico Curado
Aroma:	Curado y Añejo
Aspecto:	Jugosidad apreciable, debido a la grasa infiltrada

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento:

Piezas Enteras: Temperatura Ambiente.

Otros Formatos: En cámaras refrigeradas Temp. entre 0°C y 5°C.

Distribución:

Transporte refrigerado Temp. entre 0°C y 5°C.

7. CONSUMO PREFERENTE

Consumir preferentemente antes de:

Piezas Enteras: En las condiciones indicadas en el punto 6, 365 días.

Formatos Vacío:

Centros: En condiciones indicadas en el punto 6, 180 días.

Loncheado: En condiciones indicadas en el punto 8, 180

Formatos Atmosfera modificada:

Loncheado: En las condiciones indicadas en el punto 6, 120



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

PALETA (padre 100 % duroc)

Código:	ESP-31/PT	Sustituye a:	ELABORADA POR	APROBADA POR	Página 6 de 7
Ed.7	Fecha: 31/03/2017	Ed.6 Fecha: 02/06/2016			
			Responsable Calidad	Gerente	

8. INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS

Apto para el público en general. El producto puede ser consumido directamente, no hay que cocinarlo.

Advertencia a personas hipertensas, ya que contiene sal. No apto para personas cuya religión no permite el consumo de carne de cerdo.

No contiene en su composición ningún Organismo Genéticamente Modificado (OMG's).

Aptos para celíacos ya que su contenido en gluten es inferior a 10 mg/kg.

No contiene lactosa, su contenido en lactosa es inferior a <0.01 %

Pieza: Producto preparado para el Corte con cuchillo. Se recomienda cortar en lonchas finas de 1-1,5 mm. El momento óptimo de consumo es inmediatamente posterior al corte. No requiere cocinado. Una vez abierta la pieza, recubrir el corte con una capa de tocino de la misma, y cubrir con un paño limpio y seco.

Tacos: Retirar de refrigeración, abrir el envase y mantener a temperatura ambiente por 10 minutos aprox. Producto preparado para el corte con cuchillo. Se recomienda cortar en lonchas finas de 1-1,5 mm. El momento óptimo de consumo es inmediatamente posterior al corte. No requiere cocinado.

Formatos loncheados: Retirar de refrigeración, abrir el envase, separar las lonchas a consumir y mantener a temperatura ambiente por 10 minutos aprox. antes del consumo. No requiere cocinado.

9. ETIQUETADO

El mismo incluye los siguientes datos:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Lote
- Condiciones de conservación
- Forma de envasado
- Peso neto
- Fecha de Consumo Preferente: 6 dígitos dd/mm/aa
- Fabricado por: Nombre y Dirección de la Empresa.
- RGSEAA: marca de identificación.
- Punto verde, de reciclado
- Código de barras: ean13



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

PALETA (padre 100 % duroc)

Código:	ESP-31/PT	Sustituye a:	ELABORADA POR	APROBADA POR	Página 7 de 7
Ed.7	Fecha: 31/03/2017	Ed.6 Fecha: 02/06/2016			
			Responsable Calidad	Gerente	

10. REFERENCIAS

A Continuación principal legislación aplicable al producto descrito en la presente ficha técnica:

- ✓ Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- ✓ Reglamento 852/2004, de 29 de Mayo de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- ✓ Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- ✓ Reglamento 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- ✓ Reglamento 1881/2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- ✓ Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- ✓ R.D.1334/1999, del 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- ✓ R.D.1324/2002, por el que se modifica la Norma general de etiquetado, RD 1334/1999.
- ✓ R.D.142/2002, lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes p/ su uso en la elaboración de productos alimenticios así como sus condiciones de utilización.
- ✓ R.D.1118/2007, modifica al RD 142/2002, lista de aditivos.
- ✓ R.D.1079/2008 por el que se regula el marcado de los jamones y paletas y los periodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado. Deroga la Orden del 30 de septiembre de 1975
- ✓ RD 1801/2008, de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- ✓ Ley 9/2006, de 30 de Noviembre de Calidad Alimentaria en Aragón.
- ✓ Real Decreto 1669/2009, de 6 de noviembre, por el que se modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios aprobada por el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio.
- ✓ R.D. 135/2010 por el que se derogan disposiciones nacionales relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- ✓ Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- ✓ Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican otros reglamentos y directivas y sus modificaciones

11. ANEXOS

No aplica