

<b>FLORENCIO GÓMEZ, S.A.</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>	Ref.: PAP 01 Fecha: Marzo 2020
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	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.	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Paleta de cerdo de cebo ibérica 50% raza ibérica, sal y conservantes (E-250 y E-252).	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: < 100 ufc/g	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>	Nitritos añadidos: < 150 ppm Nitratos añadidos: < 150 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes).	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: característico y típico del producto Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. Sabor: carne de sabor delicado, poco salado. Aroma: agradable y característico. Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento	
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	Valor energético: 1728,41 KJ/100g; 413,1 Kcal/100g Grasa bruta: 31,9 g/100g de las cuales saturadas: 9,5 g/100g Hidratos de carbono totales: < 0,1 g/100g de los cuales azúcares: < 0,1 g/100g Proteína bruta: 31,5 g/100g Sal: 4,7 g/100g	
<b>ALÉRGICOS ALIMENTARIOS</b>	No contiene	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Etiquetado → Salazón → Curación → Envasado (en su caso) Tiempo mínimo en el proceso de elaboración para el jamón es de: - 600 días de secado: para piezas frescas con peso menor de 7 Kg - 730 días de secado: para piezas frescas con peso igual o mayor a 7 Kg	
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Identificados con la etiqueta original, 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).	
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Piezas enteras, con malla por unidades. - En cajas de cartón en número de 1,2 o 4 unidades. - En box de cartón de 50 unidades aproximadamente	
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.	
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.	
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	Conservar en lugar fresco y seco Cortar y dejar orear cinco minutos antes de su consumo	

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<p>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>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.</p> <p>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.</p> <p>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</p>
----------------------------------	---