



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV.01 23007
FECHA:17/06/2015

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

PALETA GRAN RESERVA SERÓN

RAZÓN SOCIAL:

Jamones Artesanos de Serón 1880, S.L. Calle Gadil, 15 04890 Serón, Almería.

REGISTRO SANITARIO:

10.2571/AL

INGREDIENTES:

Paleta de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 300).

CANTIDAD NETA:

4.5 – 5.5 Kg.

VIDA UTIL:

Fecha de consumo preferente: 360 Días

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco

RAZA

50 % DUROC

CURACIÓN

>12 MESES

USO PREVISTO. INSTRUCCIONES DE USO. MODO DE EMPLEO:

Listo para consumir. Pelar, cortar y consumir



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV.01 23007
FECHA:17/06/2015

VALOR NUTRICIONAL MEDIO POR 100g:

Valor energético:	1000 kJ	239 Kcal
Grasas:	12.3	g
de las cuales saturadas:	4.10	g
Hidratos de carbono:	0,9	g
de los cuales azúcares:	0.9	g
Proteínas	31.2	g
Fibra alimentaria:	<0.1	g
Sal:	4.7	g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Cortes finos con grasa infiltrada en la masa muscular. Veteado característico.
Color: Entre el rojo y el rojo púrpura de la carne y blanco amarillento de la grasa.
Consistencia: Textura firme y homogéneo
Sabor delicado no excesivamente salado, con aroma agradable y natural.

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS: Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por Reglamento (CE) nº 1441/2007.

E. coli: 5×10^3 ufc/g
Listeria monocytogenes: 1×10^2 ufc/g
Salmonella spp: Ausencia en 25 g

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS:

Según Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011

	SI	NO
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos derivados de huevos		X
Pescados y productos a base de pescados		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos derivados de soja		X
Leche y sus derivados ,incluida la lactosa		X
Frutos de cáscara, es decir almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de Macadamia, nueces de Australia y productos derivados		X
Apio y sus derivados		X
Mostaza y sus derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		X



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV.01 23007
FECHA:17/06/2015

Altramuces y derivado		X
Moluscos (gasterópodos, bivalvos, cefalópodos)		X

PUEDE CONTENER TRAZAS DE: No contiene trazas

DECLARACIÓN DE OGM's:

El producto no contiene ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente; en consecuencia, no necesita ser etiquetado según los criterios establecidos en los Reglamentos CE 1829/2003 (22 septiembre 2003) y CE 1830/2003 (22 septiembre 2003).

RADIACIÓN:

El producto no contiene ningún ingrediente tratado con radiación ionizante y no ha sido sometido a irradiación durante el proceso de fabricación.

NORMATIVA DE REFERENCIA:

Reglamento 852/2004, de 29 de Mayo de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

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 (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (aplicable en función del Reglamento 1333/2008)

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) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV.01 23007
FECHA:17/06/2015

REGLAMENTO (UE) No 37/2010 DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

TRAZABILIDAD

En cada unidad y caja aparece reflejado el número de lote, este consta de 7 dígitos que hacen referencia a un número de orden de producción propia de la empresa.

DATOS LOGISTICOS

Gramaje	Código	EAN unidad	EAN caja	Und x Caja	Cajas x palet
VARIABLE	23007	8435037230079		6	12

ELABORADO POR:	Departamento de calidad
FECHA DE REVISIÓN:	17/06/2015
APROBADO POR:	Antonio Mesa
FECHA:	17/06/2015
REV:	01