



FICHA TÉCNICA

PALETA DE CEBO IBÉRICA

Hoja 1 / 4

Edición: 2
Enero 2022

1.- DENOMINACIÓN LEGAL

PALETA DE CEBO IBÉRICA (50% RAZA IBÉRICA)

2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

PALETA DE CEBO IBÉRICA (50% RAZA IBÉRICA) - PRIM ORO IBÉRICO

3.- DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: **JAMÓN PRIM SALAMANCA, S.L. (CIF- B-37.434.974)**
Dirección social e industrial: **Ctra. de Guijuelo, 32 - 373100, MACOTERA, SALAMANCA.**
Teléfono: **923 555 906** Fax: **923 555 907**
Nº RGSEAA: **10.22575/SA**

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** relativo por el que se establecen Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- **REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- **Reglamento CE 2073/2005** modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E., relativos a los criterios microbiológicos aplicados a los productos alimenticios.
- **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.
- **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 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión
- **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.

5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto cárnico elaborado con la extremidad anterior del cerdo que se ha sometido, con carácter general, a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de adición de especias, condimentos y aditivos, lavado, reposo o post-salado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.

6.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción, Despiezado, Identificación, Salazón, Curación, Embalado y Expedición.



FICHA TÉCNICA

PALETA DE CEBO IBÉRICA

Hoja 2 / 4

Edición: 2
Enero 2022

7.- SISTEMA Y TIEMPO DE CURACIÓN

Se respetan los tiempos mínimos de elaboración establecidos en 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:

| Peso de piezas elaboradas (kg) | Tiempo mínimo de elaboración |
|--------------------------------|------------------------------|
| >4 | 365 días |

Los pesos mínimos de la paleta de cebo ibérica elaborada una vez etiquetada en el momento de la expedición son:

≥ 4 kg (paleta de cebo ibérica – 50 % raza ibérica)

8.- INGREDIENTES

- Paleta de cerdo de cebo ibérico, Sal, Azúcares, Conservadores E-250 y E-252 y Antioxidante E-301.

9.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

- Coloración y Aspecto: Color característico del rosa al rojo púrpura en parte magra y aspecto brillante de la grasa. No reseca exteriormente.
- Sabor y Textura: Sabor delicado, poco salado y aroma agradable y característico. Textura homogénea y poco fibrosa.

FÍSICO-QUÍMICAS:

| PARÁMETRO | VALOR NUTRICIONAL |
|---|------------------------|
| | Valor medio por 100 g. |
| <ul style="list-style-type: none">Valor energético | 1257 KJ/300 Kcal |
| <ul style="list-style-type: none">Grasas | 19.1 g |
| <ul style="list-style-type: none">De las cuales Saturadas | 8.5 g |
| <ul style="list-style-type: none">Hidratos de carbono | 0.7 g |
| <ul style="list-style-type: none">De los cuales Azúcares | 0.0 g |
| <ul style="list-style-type: none">Proteínas | 31.5 g |
| <ul style="list-style-type: none">Sal | 5.4 g |



FICHA TÉCNICA

PALETA DE CEBO IBÉRICA

Hoja 3 / 4

Edición: 2
Enero 2022

| PARÁMETRO Y UNIDAD | VALORES FÍSICO-QUÍMICOS |
|---|-------------------------|
| • pH (U Ph) | 5.71 |
| • Actividad de agua (aw) | 0.92 |
| • Sal (% NaCl) | 4.69 |
| • Lactosa | < 0.01 |
| • Gluten (mg/kg) | <5 |
| • Nitratos residuales (ppmNaNO ₂) | 109.6 (Máximo 250 ppm) |
| • Nitritos residuales (ppm NaNO ₃) | 3.5 (Máximo 100 ppm) |

MICROBIOLÓGICAS:

| PARÁMETRO Y UNIDAD | VALORES MICROBIOLÓGICOS |
|--|-------------------------|
| • Escherichia coli (u.f.c./g) | < 3 |
| • Staphylococcus (u.f.c./g) | < 10e2 |
| • Costridios sufito reductores (u.f.c/g) | <10 |
| • Salmonella (/ 25g) | No detectada |
| • Listeria monocytogenes (u.f.c./g) | <10e2 |

10.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Fecha de caducidad:** 1 año desde la fecha de expedición.
- **Almacenamiento y Conservación:** Conservar en un lugar fresco y seco (10-12 °C)
- **Consumo:** Se recomienda para su consumo a temperatura ambiente (22-24°C)
- **Información para alérgicos:** SIN GLUTEN.
- **NO CONTIENE LACTOSA**

11.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:** Piezas enteras de 4-6 kg, corte en V y con pata.
- **Etiquetado:** Etiqueta identificativa sobre cada pieza que incluye la información: Descripción del producto, Número de lote, Fecha de consumo preferente, Ingredientes, NRGSA, Identificación de la empresa, Información al consumidor.
- **Embalaje:** Cajas de cartón de 1,2, 4 piezas o boxes de 100-120 piezas
- **Distribución y Transporte:** Vehículo frigorífico o isoterma.



FICHA TÉCNICA

PALETA DE CEBO IBÉRICA

Hoja 4 / 4

Edición: 2
Enero 2022



Aprobado por (Fecha y Firma): 31 de Enero del 2022.



JAMÓN PRIM
SALAMANCA S.L.
C.I.F. B-37494974
Carretera de Guijuelo, s/n
Tel: +34 923 55 59 06
Fax: 923 55 59 07
37110 Macotera (Salamanca)