

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Fecha: 11/2020</b> <b>Revisión: 05</b>
---	----------------------	--

<b>Denominación Comercial</b>	<b>PALETA DE BELLOTA IBÉRICA</b>	
<b>Composición del producto</b>	Paleta de bellota de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-331, E-301).	
<b>Tratamientos aplicados</b>	Desangrado, Salado, Secado Artificial, Secado Natural.	
<b>Características Físico-Químicas</b>	5,5 < pH < 6,8 Actividad de agua inferior a 0,9	
<b>Límites Microbiológicos/Físico-Químicos</b>	Listeria	< 100 ufc/g
	E 250	< 100 ppm (residual)
	E 252	< 250 ppm (residual)
<b>Envasado</b>	Vitola alrededor de la pata, sin envasar.	
<b>Fecha de expedición</b>	Mínimo 2,5 años de curación	
<b>Vida útil</b>	3 años	
<b>Instrucciones para el consumidor de conservación y o preparación</b>	Conservar en lugar fresco y seco.	
<b>Condiciones de distribución y transporte</b>	A temperatura ambiente no existen restricciones.	
<b>Métodos de conservación y almacenamiento</b>	Conservar en lugar fresco y seco.	
<b>Información sobre alérgenos e intolerancias</b>	<b>SIN GLUTEN.</b> El producto no contiene alérgenos.	
<b>Información Nutricional (Por 100g)</b>	Valor energético: 1480 KJ/ 356 Kcal  Grasa: 26,80 g De las cuales saturadas: 12,63 g  Hidratos de carbono: <0,50 g De los cuales azúcares: <0,50 g  Proteínas: 28,70 g  Fibra alimentaria: <1,00 g  Sal: 4,61 g	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Fecha: 11/2020</b> <b>Revisión: 05</b>
---	----------------------	--

<b>Legislación Aplicable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal</li> <li>*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</li> <li>*REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 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.</li> <li>*REGLAMENTO (CE) Nº. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.</li> <li>*REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN (y posteriores modificaciones) de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li> <li>*REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li> <li>*REGLAMENTO (CE) Nº1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.</li> <li>*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.</li> </ul>
------------------------------	---