



**FICHA TÉCNICA DE  
PRODUCTO**

REV.02 21038  
FECHA: 22/04/22

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:**

**PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA DOP SUMMUN ALTANZA JABUGO**

**RAZA IBÉRICA:**  
100%

**ALIMENTACIÓN:**  
Bellota

**PRECINTO:**  
Negro

**CERTIFICADO DOP JABUGO**

Certificado por AICA nº 04/21/17

Piza perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Jabugo (DOP) de conformidad con el Reglamento (UE) 1151/2012.



**RAZÓN SOCIAL:**

ALTANZA JABUGO, S.L. Carretera del Repilado, kilometro 1, 21290 Jabugo, Huelva.

**REGISTRO SANITARIO:**

10.08702/H

**INGREDIENTES:**

Paleta de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de acidez (E 331iii), conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301).

**CANTIDAD NETA:**

Peso Variable: Entre 4 - 6 kg

**VIDA UTIL:**

Fecha de consumo preferente: 365 Días

**CURACIÓN:**

> 365 Días

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**

Conservación: En lugar fresco y seco.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV.02 21038  
FECHA: 22/04/22

### USO PREVISTO. INSTRUCCIONES DE USO. MODO DE EMPLEO:

Pelar, cortar y Listo para el consumo

### DESTINO DEL PRODUCTO. USO ESPERADO

Consumidor final, Horeca, Distribuidoras. Para todos los públicos. No hay restricciones por ingredientes alérgenos.

### VALOR NUTRICIONAL MEDIO POR 100g:

Valor energético:	1394 kJ	335Kcal
Grasas:	22,2	g
de las cuales saturadas:	6,53	g
Hidratos de carbono:	0,5	g
de los cuales azúcares:	0,0	g
Proteínas	33,2	g
Fibra alimentaria:	0	g
Sal:	4,83	g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Homogéneo al corte, Cortes finos con grasa infiltrada en la masa muscular. Veteado característico.

Color: Entre el rosa y el rojo púrpura de la carne y blanco amarillento de la grasa.

Consistencia: Textura firme y homogénea, poco fibrosa, sin pastosidades.

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 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes:	< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella spp:	Ausencia en 25 g



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV.02 21038  
FECHA: 22/04/22

### SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS:

Según Anexo II del Reglamento (UE) N° 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 <sub>2</sub>		X
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.



**FICHA TÉCNICA DE  
PRODUCTO**

REV.02 21038  
FECHA: 22/04/22

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

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**

Cada una de las piezas ibérica tiene el precinto de ASICI puesto en matadero y en relación con la alimentación y raza de la pieza según Norma de Ibérico. En este caso Precinto negro

**DATOS LOGISTICOS**

Gramaje	Código	EAN unidad	EAN caja	Un x caja	Cajas x palet
Variable	21038			6	12

<b>ELABORADO POR:</b>	Departamento de calidad
<b>FECHA DE REVISIÓN:</b>	22/04/2022
<b>APROBADO POR:</b>	Antonio Mesa
<b>FECHA:</b>	22/04/2022
<b>REV:</b>	02