

	PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICO	Edición: 4ª Fecha: 15/01/2014
	IBÉRICO DE BELLOTA, S.A. IBESA	Nº R.S.I.: 10.7073/CO CEE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Denominación comercial: Paleta de bellota 100% ibérica "IBESA"
Denominación: Pieza osteomuscular que conforma la extremidad torácica del cerdo, sometido a proceso de salazón y curado.
Clasificación del producto final: Producto curado
Tratamiento tecnológico: Salazón y curado. Maduración en bodega
Ingredientes: Paleta de cerdo de bellota 100% ibérico, sal y conservadores (E-252 y E-250)

MODO DE EMPLEO

Tradicional. No necesita tratamiento culinario alguno.

PRESENTACIÓN

Piezas enteras:

- Sin envasar y embaladas en cajas de cartón apto para industria alimentaria, de capacidad para 1, 2 y 4 piezas/caja.
- Etiquetados. Las etiquetas o vitolas en paletas se sitúan en la propia pieza, a nivel del extremo distal del miembro torácico. Además, se identifican individualmente con un precinto en el que aparece un número relacionado con el lote de sacrificio.
- En la vitola aparece la siguiente información:

Tipo de producto	Marca sanitaria	Lote	Tlf/ Fax
Marca comercial	Ingredientes	Domicilio industrial	e-mail

Loncheados:

- Envasados al vacío en bolsas de plástico transparente sobreimpresas con la imagen corporativa de IBESA. Son aptas para uso en industria alimentaria, en formato de 100, 200 y 500 gr de peso por bolsa.
- Envasados al vacío en bolsas de plástico transparente e introducidas en un sobre de cartón sobreimpreso con la imagen corporativa de IBESA que le da más impresión de artículo de lujo. Son aptas para uso en industria alimentaria, en formato de 100 y 200 gr de peso por bolsa.
- Los sobres de loncheado van empaquetados en conjuntos de 10 sobres y se embalan en cajas de 5 o 6 paquetes de 10 sobres

Tipo de producto	Ingredientes	Tlf/ Fax	Peso
Marca comercial	Lote	e-mail	Conservación
Marca sanitaria	Domicilio industrial	Consumo preferente	Recomendaciones

CARACTERÍSTICAS GENERALES / COMPOSICIÓN	
PARÁMETROS	VALORES
Peso medio	5 Kg
Aw media	0,83
Valor energético medio	240 Kcal/100 grs.
Agua	50 – 55 %
Grasa	8 – 10 %
Proteína	28 – 30 %
Hidratos de carbono	1 %
Cloruros	4 – 5 %

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Piezas enteras: salas de temperatura media y constante, de humedad relativa baja, de baja intensidad lumínica.

Piezas deshuesadas envasadas al vacío: conservar en temperatura entre 0 y 5 °C.

Loncheados envasados al vacío: conservación entre 0° y 5 °C

Cómo conservar una paleta.

La forma más adecuada de conservar una paleta es guardarla en un lugar seco y con ventilación suficiente, a temperatura ambiente estable, lejos de fríos o calores extremos.

La superficie de corte debe protegerse para evitar que se reseque, cubriéndola con lonchas de grasa de la misma paleta y tapándola con un paño poco tupido.

Si el consumo es relativamente rápido, se recomienda cubrir las lonchas con papel de aluminio o con plástico retráctil para que no se reseque.

Si por el contrario el consumo se realiza al cabo de unas horas de estar cortado, es preferible cubrirlo con un trapo de algodón limpio y ligeramente húmedo y guardarlo en la parte menos fría de la nevera.

TRANSPORTE

Distribución en vehículos isotermos

VIDA ÚTIL

Piezas enteras: Una vez curado la su vida útil es de aproximadamente UN AÑO.

Piezas deshuesadas envasadas al vacío: en las perfectas condiciones de almacenamiento, y sin abrir los envases, UN AÑO.

Loncheados envasados al vacío: en las perfectas condiciones de almacenamiento, y sin abrir los envases, SEIS MESES.

RD/COM/170013885/2014



MODIFICACIONES RESPECTO A LA REVISIÓN ANTERIOR

Adaptación nueva Norma de Calidad RD 4/2014