



FICHA TÉCNICA  
**PALETA CURADA SERRALBA**

ED: 2  
02-01-20

	<p><b>Descripción del producto/Características organolépticas</b></p> <p>La paleta curada de cerdo blanco es un producto elaborado a partir de la extremidad anterior del cerdo, sometido a un proceso de salazón, secado y maduración, (en algunos casos de ahumado).</p> <p>La paleta curada Serralba, procede de animales grandes y grasos, alimentados con pienso natural. Tiene un olor y sabor característicos, con un ligero toque ahumado en el caso de haber sido sometida a dicho proceso.</p> <p>El peso por pieza puede oscilar entre 5,000 y 7,000 kg., siendo el peso medio de 6,500 kg.</p>		
<b>Ingredientes</b>	Paleta de cerdo blanco, sal, conservante (E-250, E-252), dextrosa		
<b>Proceso de elaboración</b>	Selección piezas y reposo (oreo) Salado y desalado Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas). 3 meses. Curado / Ahumado (en su caso) (secadero temperatura y humedad ambientes). 12 meses. Etiquetado/Embalado (en fase de expedición)		
<b>Envasado</b>	<b>Envase y tipo envasado</b> Sin envase (excepto exportación que requiera envasado al vacío).	<b>Presentaciones comerciales</b> Piezas enteras.	<b>Embalaje</b> Cajas de cartón de uso alimentario
<b>Etiquetado</b>	<b>Tipo y colocación</b> Vitola y etiqueta colgante comercial. Etiqueta con datos de producto colocada en la parte trasera de la vitola.	<b>Información de la etiqueta:</b> Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte</b>	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, proteger el corte con tocino (de la propia pieza) o con tela de algodón. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
<b>Uso previsto del producto</b>	Colocar en soporte adecuado. Retirar con cuchillo apropiado la corteza exterior, lonchear y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación.		
<b>Duración de vida del producto</b>	12 meses a partir fecha de expedición.		
<b>Información nutricional (valor nutricional en 100 g)</b>	Valor energético.....337 Kcal –1.392 KJ Grasas.....23,85 g ( de las cuales saturadas: 9,49 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....30,48 g Sal.....3,3 g		
<b>Información alérgenos/ Información OGM</b>	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE) Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011 Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
<b>Criterios microbiológicos</b>	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		