ROAL CARNICAS	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	JUNIO 24 Rev. 03

DENOMINACIÓN COMERCIAL	**PALETA CRUCE DUROC**	
INGREDIENTES	Paleta de cerdo, sal, dextrosa, azúcar, antioxidante E-331iii y conservador E-252.	
DEFINICIÓN	Piezas correspondientes a las extremidades posteriores del cerdo.	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA	Producido a partir de animales nacidos, criados y sacrificados en España.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos: < 1,0 x 10^6 ufc/g Enterobacterias: < 1,0 x 10^2 ufc/g E. coli: < 5,0 x 10^3 ufc/g S. Aureus: < 1,0 x 10^2 ufc/g Salmonella: Ausencia en 25 g Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALOR MEDIO POR 100G)	Valor energético (KJ)/(Kcal) Grasas (g) de las cuales saturadas (g) Hidratos de carbono (g) de los cuales azúcares (g) Proteínas (g) Sal (g)	1121 KJ/268kcal 14,4 g 5,58 g 1,6 g 1,1 g 33,0 g 1,77 g
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	No contiene alérgenos según el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Refrigeración	
PRESENTACION	En piezas completas, en centro deshuesado, o loncheado. Envasado al vacío o no.	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada.	
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Envasado al vacío en envases aptos para la industria alimentaria o sin envasar.	
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011. Incluyendo: nombre comercial, lote y/o identificación, fecha de despiece, fecha de consumo preferente e instrucciones de conservación.	
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	548 días desde su comercialización.	
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Apto para la población en general. Las mujeres embarazadas y las personas inmunodeprimidas deben evitar el consumo de este producto.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Aroma y sabor: la carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos. Color: característico del rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante en la grasa. Es homogéneo al corte. Exteriormente no está reseco. Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.	

LEGISLACIÓN APLICABLE	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 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 (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (CE) n o 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) 2018/73 de la Comisión, de 16 de enero de 2018, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios