| | | |
|---|---|---|
| Centelles y Buj www.centellesybuj.com Tel. 96 166 65 20 | **FICHA TECNICA DEL PRODUCTO** | **Código:** FT-03<br>**Nº Revisión:** 12<br>**Fecha:** 10.02.2025<br>**Página 1 de 2** |

## PALETA PATA PIEL- BODEGA ALBENTOSA

**INGREDIENTES:**

Paleta de cerdo (95.7%), sal (4.28%) azúcar (<0.5%), conservadores (E-252 (0.006%) y E-250 (<0.0006%)) y antioxidante (E-301) (<0.003%)

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y ORIGEN:**

Producto cárnico elaborado a partir de la extremidad delantera de cerdo blanco. Sometidos a la acción de la sal, elaborado artesanalmente y curados en secaderos naturales lo cual confiere un aspecto característico al producto elaborado. Merma establecida >30 %. Curación mínima 36 semanas.
Origen de la materia prima: España

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**
Sabor y aroma: Curado característico, intenso y agradable.
Textura: Homogénea, poco fibrosa y elevada jugosidad
Aspecto externo: Alargado, corte serrano (forma de V) o con piel, y caña estrecha.
Aspecto interno: La parte magra presente una coloración del rosa al rojo púrpura, y la fracción grasa se caracteriza por su untuosidad con cierta transparencia y color marfil.

**CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:**

| PARAMETRO | RESULTADOS | REFERENCIA |
|---|---|---|
| Recuento de Eschericha coli. Coli β gluco. + | <10 ufc/gr | <10 ufc/gr |
| Recuento de Estafilococos coagulasa positivos | <10 ufc/gr | <10 ufc/gr |
| Investigación de Salmonella spp. | Ausencia /25gr | Ausencia/25gr |
| Investigación de Listeria monocytogenes | Ausencia /25gr | Ausencia/25gr |
| Actividad agua | 0.821 | 0.92 |
| pH | 5.82 | |

Datos obtenidos del análisis: A23/001173

**CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS:**

| PARAMETRO | RESULTADOS | REFERENCIA |
|---|---|---|
| Humedad | 49,2 % | |
| Grasa | 10,8 % | |
| Proteína | 29,4 % | |
| Cloruros | 4,5 % | |
| Nitratos | <50 mg/Kg $NO_3Na$ | <150 |
| Nitritos | <6 mg/Kg $NO_2Na$ | <50 |

Datos obtenidos del análisis: A23/002613

**VALOR NUTRICIONAL:** Datos obtenidos del análisis: A16/000050

| **PARAMETROS** | **Resultado (en g/100g)** |
|---|---|
| Valor energético (KJ) / (Kcal) | 1022/224 |
| Grasa Bruta | 12.6 |
| de los cuales ácidos grasos saturados | 5.5 |
| Hidratos de carbono totales | 0.5 |
| de los cuales azúcares totales | 0.5 |
| Proteína Bruta | 32.7 |
| Sal | 7.7 |

## TRATAMIENTOS Y CATEGORÍA DEL PRODUCTO:

Este producto ha sido elaborado mediante las siguientes etapas: sangrado y masajeado, dosificación de sal, post-salado, secado y preparación para expedición.
Ocasionalmente, durante la preparación se aplica manteca en grietas y oquedades cercanas al hueso puente y se cubre la cara del jamón con una fina capa de manteca liquida.

## PRESENTACIÓN ENVASADO Y EMBALAJE:

Se presenta en unidades individuales.
Cada unidad se presenta al natural o en caja de cartón, enfundado en un forro de tela blanca y incluye cordón para colgar. También se puede presentar envuelto en papel de uso alimentario y envasado al vacío.
Peso neto: aproximado por unidad de 4-7Kgr.También se puede presentar en cajas de dos unidades: 10-14Kgr

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

Mantener a una temperatura ambiente hasta su consumo. Preferentemente colgado y evitar exposición a condiciones extremas.
Su distribución se realizará mediante vehículos isotermos, para conservar las características del producto.
Tanto en el **almacenamiento** como en el **transporte** se llevan a cabo las Buenas Prácticas de Higiene de la empresa y manteniendo la cadena de frío

## CONDICIONES DE USO/USO PREVISTO:

Consumo directo, listo para su consumo.
Su utilización puede ser variada, en corte fino de tapas, en tacos, para bocadillos, etc
Vida Útil: 12 meses.

## POBLACIÓN DESTINO:

Todo tipo de público en general.
Se aconseja un consumo moderado a las personas con problemas de hipertensión.
Ausencia de OGM's (Organismos Modificados Genéticamente)

| **ELABORADO POR:** | **FECHA ÚLTIMA REVISIÓN:** |
|---|---|
| Responsable de calidad | 10.02.2025 |