

PALETA IBÉRICA**1) DENOMINACIÓN**

- Pieza osteomuscular que conforma la extremidad torácica del cerdo, sometido a proceso de salazón y curado.

2) CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

- Paleta de bellota ibérica
- Paleta de cebo de campo ibérica
- Paleta de cebo ibérica

3) CLASIFICACIÓN SEGÚN LA INDUSTRIA

- Paleta de bellota ibérica
- Paleta de cebo de campo ibérica
- Paleta de cebo ibérica

4) COMPOSICIÓN

- CUALITATIVA:** paleta de cerdo ibérico, sal común, azúcar, corrector de la acidez (citrato trisódico E-331iii), conservadores (nitrato potásico E-252 (5,0%) nitrito sódico E-250 (2,0%)), antioxidante (ascorbato sódico E-301).
- CUANTITATIVA:**
 - Paleta de cerdo ibérico
 - Sal: 4 – 5 %
 - Nitrificante (sal común, azúcar, corrector de la acidez (citrato trisódico E-331iii), conservadores (nitrato potásico E-252 (5,0%) nitrito sódico E-250 (2,0%)), antioxidante (ascorbato sódico E-301)): 5 g/kg

5) DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Las piezas de paleta refrigeradas o congeladas, procedentes de salas de despiece autorizadas o de almacenes frigoríficos son recepcionadas en el muelle de recepción, en los vehículos de los proveedores.

Seguidamente se procede a su clasificación por pesos para establecer el tiempo de salazón, antes de almacenarse en la cámara de recepción ($T^a \leq 7^{\circ}\text{C}$) o en la cámara de congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$).

A continuación las piezas congeladas se descongelarán previamente en la cámara de recepción ($T^a \leq 7^{\circ}\text{C}$) y seguidamente junto con las piezas recepcionadas refrigeradas pasan hasta la cámara de salazón (fase de salazón), donde son enterradas en sal, formando pilas. Se cubren por completo de sal permaneciendo en ella en función del tamaño (aproximadamente 1 día por kilo de peso de la pieza).

A continuación y pasado el tiempo anterior, se sacan de la sal y se llevan al local de lavado de jamones, donde se introducen en una lavadora automática de jamones y mediante chorros de agua tibia a presión, se les eliminan los restos groseros de la sal de la superficie de las piezas y se procede al formado de las mismas mediante la formadora.

Posteriormente las piezas pasan hasta los secaderos artificiales, constituyendo la fase de post salado por un periodo que oscila entre 2 y 3 meses según peso de las piezas y las condiciones de temperatura y humedad.

Concluida la fase de post-salado, las piezas pasan hasta los secaderos naturales, permaneciendo periodos variables (de 6 a 24 meses) en función de las piezas a temperatura y humedad ambiental, controlándose la ventilación mediante la apertura y cierre de ventanas. Este periodo constituye la fase de secado-maduración.

Constituyendo todo el proceso de elaboración de las paletas de un tiempo mínimo de 365 días independientemente de su peso según se establece en la norma de calidad del ibérico.


Tras la finalización del proceso de secado - maduración las piezas se podrán expedir directamente a los clientes embaladas en cajas o bien se podrán deshuesar y/o lonchear, envasándolas a vacío, en el local de deshuesado, loncheado y envasado y almacenándose en la cámara de producto terminado hasta su expedición. La expedición se realiza a través del muelle de de expedición, en medios de transporte isoterms de empresa de transporte externas.

Las paletas también se pueden recepcionar curados procedentes de proveedores autorizados.

6) **PRESENTACIÓN**

Los productos curados son expedidos a los clientes:

- En piezas enteras sin envasar.
- Deshuesadas, loncheadas, envasados a vacío o termoselladas

- Las etiquetas o vitolas de los jamones se sitúan en la propia pieza, a nivel del extremo distal del miembro pelviano o en el envase cuando se comercializan deshuesados o loncheados, figura:
 - Tipo de producto: PALETA DE BELLOTA IBÉRICO, PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO, PALETA DE CEBO IBÉRICO
 - Ingredientes: paleta de cerdo ibérico, sal común, azúcar, corrector de la acidez (citrato trisódico E-331iii), conservadores (nitrito potásico E-252 (5,0%) nitrito sódico E-250 (2,0%)), antioxidante (ascorbato sódico E-301)
 - Marca sanitaria
 - 
 - Consumir preferentemente antes del
 - Identificación de la empresa:

LATIBER 2010 S.L.U.
C/ Iglesia nº 4 – 14445 - Cardeña (Córdoba)
Tfno.: 957 12 18 44
 - Temperatura de conservación: $\leq 7^{\circ}\text{C}$
 - Lote
 - Peso neto (cuando el producto se presente envasado)
 - Certificado por
 - Información nutricional (100 g)

7) **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

- Piezas enteras: Temperatura ambiente
- Deshuesados y loncheados: $\leq 7^{\circ}\text{C}$

8) **DESTINO FINAL**

- Hostelería
- Mayorista
- Despachos de venta

9) TIEMPO DE DURABILIDAD

- Un año desde la finalización del proceso de elaboración (deshuesado, loncheado)
- Dos años desde la finalización del proceso de elaboración (piezas enteras)

10) CARACTERÍSTICAS LOTEADO

- Paletas propias: El número de lote está compuesto de cuatro dígitos correspondientes los dos primeros al orden de la semana de recepción y los dos siguientes al año.
- Paletas recepcionados de proveedores externos: El número de lote está compuesto de las siglas del proveedor, seguido de cuatro dígitos correspondientes los dos primeros al orden de la semana de recepción y los dos siguientes al año.

11) DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento 1169/2011):

- El producto no contiene sustancias que causen alérgias o intolerancias alimentarias incluidas en el Anexo II del Reglamento 1169/2011

12) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento CE 2073/2005):

- CARACTERIZACIÓN PRODUCTO: pH > 5, aw < 0.92
- Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales
- Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella.

MICROORGANISMOS	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES		MÉTODO ANALÍTICO DE REFERENCIA	FASE EN LA QUE SE APLICA EL CRITERIO
	n	c	m	M		
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	< 100 ufc/g		ISO 11290-2	Productos comercializados durante su vida útil
Salmonella	5	0	No detectado en 25g		ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil

13) VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 gr.)

Valor energético (kj/kcal)	1431/342
Grasas (g)	25.9
- de las cuales saturadas (g)	7.3
Hidratos de carbono (g)	0.1
- de los cuales azúcares (g)	< 0.1
Proteínas (g)	27.2
Sal (g)	2.7