

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV.	FECHA	PAGINA
		15	12.06.24	Página 1 de 4

1.-Producto elaborado: Paleta de bellota 100% ibérica D.O.P. Jabugo.

2.-Denominación de venta: La denominación de venta del producto va obligatoriamente compuesta de tres designaciones, indicándose el nombre del producto (paleta), la alimentación (de bellota) y la designación según el tipo racial (100% ibérico).

3.-Marcas comerciales empleadas: TARTESSOS.

4.-Clasificación producto según legislación (R.D. 474/2014): Derivado cárnico curado-madurado

5.-Composición cualitativa: Paleta de cerdo, sal, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), conservador (E-252, E250) y antioxidantes (E-301).

6.-Proceso de elaboración: Mantenimiento de las paletas en refrigeración entre 0° y 4°C, perfilado de las piezas en forma de V ($T^{\text{a}} < 12^{\circ}\text{C}$), clasificación de las piezas ($T^{\text{a}} < 12^{\circ}\text{C}$), frotación superficial con sales nitrificantes, salado de las piezas ($T^{\text{a}}: 0^{\circ}/3^{\circ}\text{C}/1\text{d/kg}$), lavado con agua potable (CRL:0,2-1ppm), secadero de postsalado ($T^{\text{a}}3/12^{\circ}\text{C}-t^{\text{e}}:45-60\text{d}$), secadero natural ($T^{\text{a}}6-34^{\circ}\text{C}$ $t^{\text{e}}:4-16\text{meses}$), aplicación de manteca, secadero natural (bodega) ($t^{\text{e}}:10-18\text{meses}$), inmersión en aceite y manteca. Proceso de acondicionamiento de la pieza y deshuesado. Envasado al vacío y etiquetado. Conservación en cámara refrigerada ($T^{\text{a}} < 7^{\circ}\text{C}$) hasta su expedición y transporte.

Tiempos mínimos de curación: 365 días.

Pesos mínimos por pieza curada:

-100% Ibérico $\geq 3,7$ Kgs

-Ibérico ≥ 4 Kgs

7.-Controles microbiológicos y físico-químicos:

PARÁMETRO	LÍMITE MÁXIMO
Listeria monocytogenes	<100 ufc/gr
Salmonella	Ausencia / 25 gramos
pH/Aw	$\text{pH} \leq 4,4$ o $\text{aw} \leq 0,92$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ y $\text{aw} \leq 0,94$,

Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.

8.-Alérgenos.

Nombre		Contiene	Trazas (Posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO	NO
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Kamut	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a Base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a Base de huevos		NO	NO
Pescado y productos a Base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a Base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a Base de soja		NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Castañas	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a Base de granos de sésamo		NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		NO	NO

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV.	FECHA	PAGINA
		15	12.06.24	Página 2 de 4

9.-Etiquetado:

En las piezas ibéricas denominación de origen protegida Jabugo cada pieza llevará un precinto inviolable con numeración individual de material plástico color negro para bellota 100%, codificado que va colocado en la zona de la caña de cada una de las piezas en la línea de sacrificio del matadero tras el pesaje.

Una vez curado-madurado respetando el tiempo mínimo de curación, y antes de salir a la venta, se coloca en la caña de cada una de las piezas una vitola de material plástico que lleva impresa los siguientes conceptos: denominación del producto, datos identificativos de la empresa (domicilio social de la empresa), ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marcado de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, y logotipo con el número de certificado de acuerdo a la Norma de Calidad del Ibérico, además de la vitola del consejo regulador coincidiendo el número de la vitola con el precinto de la pieza.

10.-Forma de presentación (envasado y embalaje):

Piezas enteras perfiladas en forma de V.

Envasadas en cajas de 1 a 6 unidades.

En box con cantidad > a 25 piezas.

En bolsas de 1 a 5 piezas.

11.-Uso previsto por parte del usuario final.

Directamente, sin someterse a ningún tipo de tratamiento culinario.

12.-Población al que va dirigido.

A toda la población sin excepción.

13.-Condiciones de almacenamiento.

En piezas enteras curadas se almacenará a temperatura ambiente en lugar seco y fresco, protegido de la luz y aislado del suelo y pared.

14.-Consejos al cliente.

Se deberá eliminar la superficie exterior de la pieza, y se aconseja comer el producto en lonchas a temperatura ambiente.

15.-Condiciones de transporte.

En vehículo isotermo frigorífico.

16.-Loteado y fecha de consumo preferente:

A: En piezas curadas:

Asignación del lote en: Paleta bellota 100% ibérica

Siglas PBCAÑXX100

Asignación del Lote en: Paleta bellota 50% o 75% ibérica

Siglas PBEAÑXX

a.- Matanzas propias:

Siendo: PBC: PALETA BELLOTA DEL 100% IBÉRICA

PBE: PALETA BELLOTA 50% O 75% IBÉRICA

PDO: PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA DOP.JABUGO

AÑ: SIGNIFICADO AÑADA

XX: ULTIMOS 2 DIGITOS DEL AÑO DE SALAZÓN DEL JAMÓN

100: INDICACIÓN DEL PORCENTAJE RACIAL DEL 100%.

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV.	FECHA	PAGINA
		15	12.06.24	Página 3 de 4

B.- En piezas refrigeradas o congeladas.

Asignación del lote en: Paleta bellota 100% ibérica

Siglas PBSXXXXYY EJEM: PBS024001

Asignación del Lote en: Paleta bellota 50% o 75% ibérica

Siglas PBSXXXXYY EJEM: PBS024001

Asignación del lote en: Paleta bellota 100% ibérica DOP.JABUGO. Siglas PDSXXXXYY Ejem: PDS024001

Siendo: PBS: PALETA BELLOTA DEL 100% IBÉRICA
 PBS: PALETA BELLOTA 50% O 75% IBÉRICA
 PDS: PALETA BTA 100% IB. DOP.JABUGO
 XXX: TRES ÚLTIMOS DIGITOS DEL AÑO SACRIFICIO JAMÓN
 YYY: CONTADOR ESCANDALLO COMENZANDO POR EL 1.

C.- En piezas refrigeradas o congeladas:

Asignación del lote en: Paleta bellota 100% ibérica

Siglas PBSXXXAABCC EJEM: PBSNGB24124

Asignación del Lote en: Paleta bellota 50% o 75% ibérica

Siglas PBSXXXAABCC EJEM: PBSNGB24124

Siendo: PBS: PALETA BELLOTA DEL 100% IBÉRICA
 PBS: PALETA BELLOTA 50% O 75% IBÉRICA
 XXX: INICIALES SACRIFICIO
 AA: AÑO SACRIFICIO DEL JAMÓN
 B: ORDENACIÓN MATADERO
 CC: AÑO EN CURSO

D.- En piezas semicuradas o curadas:

Asignación del lote en: Paleta bellota 100% ibérica

Siglas PBCXXXAABCC EJEM: PBCNGB20124

Asignación del Lote en: Paleta bellota 50% o 75% ibérica

Siglas PBEXXXAABCC EJEM: PBENGB20124

Siendo: PBC: PALETA BELLOTA DEL 100% IBÉRICA
 PDO: PALETA BELLOTA 100% IBERICA DOP.JABUGO
 PBE: PALETA BELLOTA 50% O 75% IBÉRICA
 XXX: INICIALES SACRIFICIO
 AA: AÑO SALAZÓN DEL JAMÓN
 B: ORDENACIÓN MATADERO
 CC: AÑO EN CURSO

HERMANOS CASTAÑO FERNÁNDEZ, S. L.	FICHA DE PRODUCTO	REV.	FECHA	PAGINA
		15	12.06.24	Página 4 de 4

La paleta es un producto estable debido a la reducción de su contenido acuoso y bajada del pH, alcanzando valores que oscilan entre estos valores ($\text{pH} \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ y $a_w \leq 0,94$) en el proceso de fabricación y que los caracteriza como **Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes**. El tiempo medio en el cual la paleta está en condiciones adecuadas para ser consumido lo hemos estipulado en 365 días (paletas < 3.7 kg). La fecha de consumo preferente será de cuatro años a partir de su salazón para la calidad bellota.

17.- Valores nutricionales:

VALOR ENERGÉTICO	por cada 100 gramos
KJ:	1902
Kcal.:	459
INFORMACION NUTRICIONAL:	gramos por cada 100 gramos
Grasas Totales:	40
de las cuales saturadas:	14.89
Hidratos de Carbono:	0.35
de los cuales azúcares:	<0.10
Proteína:	24.5
Sal:	4.125

Aprobada por:	Fecha revisión:	Firma y sello empresa:
Eulogio José Castaño Quintero	12-06-2024	