

RAMÓN CHAPARRO CHAPARRO	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.4.1.- JAMON	REV.	FECHA	PAGINA
		4	21/03/23	6/7

## FICHA TECNICA: PALETA IBERICA.-

**Marca comercial:** Marca comercial: “Jamones Chaparro”, “Dehesa Maladúa”, “Finca Montefrío”, “Ovipor”.

**Tipos de jamón:** “Bellota”, “Cebo”. “Cebo de campo” y “Gran Reserva”.

**Composición cuantitativa/cualitativa:**

- 98% Paleta de cerdo ibérico
- 2% de sal que se toma en la salazón.

**Elaboración:**

Temperatura de salazón: **0 a 7°C** Tiempo de salazón: **1 día/kg.**

Temperatura de sec.artificial: **3-7°C** Tiempo de sec.artificial: **60-90 días.**

Tiempo en secadero natural: **8-10 meses.**

Tiempo en Bodega: **6-18 meses.**

Peso la pieza una vez curada: **4 a 7 kg.** (Aproximadamente).

**Etiqueta:** La etiqueta consiste en un precinto de plástico o de papel plastificado que rodea la pata del jamón, y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de producto que es y los ingredientes que contiene, que son:

*Paleta de cerdo ibérico y sal.*

Si los productos proceden de otra industria elaboradora la etiqueta llevará los ingredientes que se hayan utilizado en su elaboración.

**Forma de presentación:** En piezas enteras, piezas deshuesadas o en bolsas de loncheado

**Embalaje:** en cajas de 1, 2 o 4 piezas.

**Condiciones de almacenamiento:** Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

**Condiciones de transporte:** La paleta ya curada se puede transportar en medio convencional, si es en fresco o semi-curado, debe de ir en transporte isotermodado.

**Forma de consumo:** En lonchas, como aperitivo o bocadillos.

**Loteado y tiempo de durabilidad:** Pertenecen al mismo lote todos los productos que engloba una partida de jamones. El lote consta inicialmente de la letra “E” seguido de varios dígitos pertenecientes al orden de entrada de la partida en fabrica. La fecha de consumo preferente es de 18 meses a partir de la fecha de puesta en el mercado y e 12 meses si son loncheados o deshuesados, desde su fecha de envasado.

**Modo de empleo:** Para las piezas enteras, en primer lugar cortar una capa exterior, de un grosor aproximado de entre 1 y 2 milímetros por la parte cárnica, para eliminar los mohos y posibles restos de polvo, así como la película de grasa que pudiera estar rancia. Posteriormente se corta en lonchas o en pequeños tacos, manteniendo el jamón o la paleta siempre en lugar fresco y ventilado. Para desheusados, cortar en lonchas o en pequeños tacos, manteniendo el jamón en lugar fresco y ventilado. Se recomienda en un lugar refrigerado. Para loncheados, abrir el sobre 15 o 30 minutos antes de consumo, y retirar loncha a loncha con cuidado para que no se partan. Conservar en lugar frío y seco.

**Categoría de producto según el Rto 2073/05:** Pertenece al grupo de productos con  $A_w \leq 0.92$

Valores nutricionales	Valor energético KJ/100g	Valor energético kcal/100g	Grasas g/100g	Ácidos grasos saturado g/100g	Hidratos de carbono g/100g	Azucares g/100g	Proteína g/100g	Sal g/100g
Paleta	1654.24	393.87	27.12	6.39	<0.1	<0.1	37.46	4.80

RAMON CHAPARRO CHAPARRO	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.4.1.- JAMON	REV.	FECHA	PAGINA
		4	21/03/23	7/7

**Información adicional:** Este producto no contiene, ni se ha producido y/o desarrollado a partir de organismos modificados genéticamente de acuerdo a las definiciones de la legislación vigente.

**Irradiación y radioactividad:** Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores.

**Información adicional de alérgenos, nitritos y nitratos:** Este producto no contiene ingredientes que por su naturaleza incluyan gluten, lactosa o bisulfitos, sin descartar contaminaciones cruzadas. En el mismo sentido tampoco contiene nitritos o nitratos.