

 10.08945 / SA	CIEN POR CIEN PATA NEGRA	Ficha nº: 02
	FICHA TÉCNICA: BOLA / PRESA IBÉRICA	Fecha revisión: Septiembre 2022
		Edición nº : 2 Revisión nº : 01

DENOMINACIÓN PRODUCTO:		BOLA / PRESA IBÉRICA			
DESCRIPCIÓN:		Pieza muscular de forma ovalada que se encuentra en la cara interna de la paleta.			
TRATAMIENTOS APLICADOS:		Faenado			
INGREDIENTES:		Bola/presa de cerdo ibérico			
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			PRODUCTO CERTIFICADO SEGÚN RD 4/2014		
▪ ORGANOLÉPTICAS		- Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. - Textura: Homogénea y compacta. - Olor: Característico de producto fresco. - Sabor: Intenso, característico de producto fresco.		INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g 627 KJ 150 Kcal	- Grasas: 7.3 Saturadas: 3.0 - Hidratos de carbono: 0.6 - Azúcares: <0,5g - Proteínas: 20.4 - Sal: 0,2 g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS		- pH comprendido entre 5,6 y 5,8. - Actividad de agua >0,9.			
▪ MICROBIOLÓGICAS Reglamento 2073/2005		Los criterios microbiológicos establecidos no son de aplicación en carne fresca (sin picar). Se establecen como límites críticos ausencia en 25 gr de Salmonella spp y L. monocytogenes.			
PRESENTACIÓN		Pieza de 700g aprox refrigerada o congelada			
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO		<u>A granel:</u> Batea de plástico de uso alimentario. <u>Envasado:</u> Bajo condiciones de vacío (1 ud/bolsa), embalado en cajas de cartón (9 bolsas/caja) y paletizado en palet europeo (84 cajas/palet).			
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO		<u>Refrigerado:</u> Mantener a temperaturas ≤ 7ºC. <u>Congelado:</u> Mantener a temperaturas ≤ -18ºC. Según Reglamento 853/2004			
CONSUMO PREFERENTE		<u>Producto a granel:</u> 7 días desde la fecha de sacrificio. <u>Producto envasado al vacío:</u> 15 días desde la fecha de envasado. <u>Producto congelado envasado al vacío:</u> 18 meses desde la fecha de congelación.			
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE		En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.			
USO ESPERADO		<u>Fresco a granel:</u> Fabricación <u>En envasado al vacío:</u> Consumo cocinado. Mantener bajo refrigeración o descongelar, bajo condiciones de refrigeración, antes de aplicar tratamiento térmico.			
INSTRUCCIONES DE USO		Mantener bajo refrigeración o congelación hasta el momento de su manipulación y/o cocinado.			
ETIQUETADO		Según legislación vigente (R.D. 1334/1999, Norma General de Etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO			
DECLARACIÓN ALÉRGENOS		NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011			
DECLARACIÓN OMGs		NO CONTIENE Organismos Modificados Genéticamente , según definición del artículo 2 del Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.			

- LEGISLACIÓN**
- **Real Decreto 4/2014**, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
 - **Real Decreto 474/2014**, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
 - **Reglamento 1129/2011 de la Comisión**, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.
 - **Real Decreto 1169/2011**, información alimentaria suministrada al consumidor.
 - **Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos**, y sus modificaciones.
 - **Reglamento 853/2004**, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
 - **Reglamento 1829/2003** del Parlamento europeo y del consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - **R.D 1334/1999**, por el que se establece la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios. Y sus modificaciones.