

 10.08945/SA	<b>CIEN POR CIEN PATA NEGRA</b>	Ficha nº: 09
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Septiembre 2022
	<b>CRUCETA/SECRETO IBÉRICO</b>	Edición nº : 2      Revisión nº : 01

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b> <i>CRUCETA/SECRETO IBÉRICO</i>		
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Según Guía despiece y cortes de la carne fresca. II congreso internacional del Ibérico en Salamanca.	Pieza ubicada sobre el costillar, después de la paletilla, escondida en la grasa del tocino. Constituida por un grupo de fibras musculares cercanas a la región escapular, y caracterizada por un marcado veteado transversal.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	<i>Faenado</i>	
<b>INGREDIENTES:</b>	Cruceta/secreto de cerdo ibérico	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>		<b>PRODUCTO CERTIFICADO SEGÚN RD 4/2014</b>
▪ <b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada.</li> <li>- <b>Textura:</b> Homogénea y compacta.</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico de producto fresco.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Intenso, característico de producto fresco.</li> </ul>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g</b>  <b>1087 KJ</b> <b>262 Kcal</b>
▪ <b>FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>pH</b> comprendido entre 5,6 y 5,8.</li> <li>- <b>Actividad de agua</b> &gt;0,9.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Grasas:</b> 21,2g Saturadas: 8,2g</li> <li>- <b>Hidratos de carbono:</b> 0.7</li> <li>- <b>Azúcares:</b> &lt;0,5g</li> <li>- <b>Proteínas:</b> 17.1</li> <li>- <b>Sal:</b> 0.15g</li> </ul>
▪ <b>MICROBIOLÓGICAS</b> Reglamento 2073/2005	Los criterios microbiológicos establecidos no son de aplicación en carne fresca ( sin picar). Se establecen como límites críticos para Salmonella spp y L. monocitogenes, ausencia en 25g.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pieza de 450g aprox refrigerada o congelada	<b>LEGISLACIÓN</b>
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	<u>A granel:</u> Batea de plástico de uso alimentario. <u>Envasado:</u> Bajo condiciones de vacío (2 uds/bolsa), embalado en cajas de cartón (7 bolsas/caja) y paletizado en palet europeo (84 cajas/palet).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Real Decreto 4/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.</li> <li>- <b>Real Decreto 474/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li> <li>- <b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b>, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.</li> <li>- <b>Real Decreto 1169/2011</b>, información alimentaria suministrada al consumidor.</li> <li>- <b>Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos</b>, y sus modificaciones.</li> <li>- <b>Reglamento 853/2004</b>, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> <li>- <b>Reglamento 1829/2003</b> del Parlamento europeo y del consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.</li> <li>- <b>R.D 1334/1999</b>, por el que se establece la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios. Y sus modificaciones.</li> </ul>
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<u>Refrigerado:</u> Mantener a temperaturas ≤ 7°C. <u>Congelado:</u> Mantener a temperaturas ≤ -18°C. Según Reglamento 853/2004	
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	<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.	
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	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.	
<b>USO ESPERADO</b>	<u>Fresco a granel:</u> Fabricación <u>En envasado a vacío:</u> Consumo cocinado. Mantener bajo refrigeración o descongelar, bajo condiciones de refrigeración, antes de aplicar tratamiento térmico.	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Mantener bajo refrigeración o congelación hasta el momento de su manipulación y/o cocinado.	
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999, Norma General de Etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). <b>PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO</b>	
<b>DECLARACIÓN ALÉRGICOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGENOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	
<b>DECLARACIÓN OMGs</b>	<b>NO CONTIENE Organismos Modificados Genéticamente</b> , según definición del artículo 2 del Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	