



www.elcharcutero.com
 CARNICAS ORIENTE SL
 electricidad 43
 pol. ind. san José de valderas
 28918 leganés madrid

PALETA AL HORNO COCIDA Y AHUMADA SIN HUESO

Denominación legal: Fiambre de paleta de cerdo deshuesada cocida y ahumada. **Denominación comercial:** Paleta al horno cocida y ahumada sin hueso

Descripción producto: Paleta de cerdo deshuesada pulida con corteza y sin morcillo con adición de salmuera y un proceso de cocción en molde con su posterior proceso de ahumado natural.

Ingredientes: Paleta de cerdo (65%), agua, proteína de **SOJA**, sal, fécula, estabilizadores (E-451i y E-407), dextrosa, conservantes (E-262ii y E-250), aroma, extracto de levadura, antioxidantes (E-316, E-331 y E-301), colorante (E-120).

Información nutricional (valor medio por 100g)

Energía (kJ/Kcal)	467	111
Grasas (g)	4.9	
de las cuales saturadas (g)	2,24	
Hidratos de carbono (g)	1,24	
De los cuales azúcares (g)	0.1	
Proteínas (g)	15,5	
Sal (g)	2,25	

Producto antes de envasar **Sección de producto**



Características físico / químicas **Características organolépticas**

Características físico / químicas		Características organolépticas			
Humedad (%)	pH	Color	Olor	Sabor	Textura
75	6,4 ± 0,3	Marrón ocre debido al ahumado natural	A carne de cerdo cocida y ahumada	A carne cocida de cerdo con su punto de sal	Firme y fácil de digerir

Características microbiológicas del producto	Enterobacterias	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella, Listeria monocytogenes</i>	Anaerobios mesófilos a 30°C	Aerobios mesófilos a 30°C	Mohos y levaduras
		≤10 ² ufc /g	<10 ² ufc /g	Ausencia en 25 g	10 ³ ufc/g	≤10 ⁵ ufc/g

Alérgenos

Este producto cumple con los requisitos establecidos en el Reglamento de ejecución 828/2014:

CONTIENE SOJA	SIN GLUTEN (<20 mg por kg de alimento)	SIN LACTOSA (detección de <0,01% de lactosa en el alimento)
----------------------	--	---



www.elcharcutero.com
CARNICAS ORIENTE SL
electricidad 43
pol. ind. san José de valderas
28918 leganés madrid

**MANUAL DE DEFINICIÓN DE PRODUCTOS
PRODUCTOS CARNICOS COCIDOS**

PALETA AL HORNO COCIDA Y AHUMADA SIN HUESO

Página 2 de 3

Rev.: 8

Ref.: PG 06 DT 16

Contaminantes	<i>Este producto cumple con los requisitos establecidos en el Reglamento 1881/2006:</i>				
	Cadmio	Plomo	Dioxinas y PCBS	Hidrocarburos aromáticos policíclicos	
	0,05 mg/kg	0,10 mg/kg	Dioxinas 1 pg/g grasa y suma de ambos 1,5 pg/g grasa	5µg/kg (benzopirenos)	
Residuos medicamentosos	<i>Este producto cumple con los requisitos establecidos en el Reglamento 37/2010.</i>				
Aditivos	<i>Este producto cumple con los requisitos establecidos en el Reglamento 1333/2008:</i>				
	E-338 – E-452	Dosis máxima (solos o combinados) expresa como P ₂ O ₅ : 5 g/kg			
	E-250	Dosis máxima que se puede añadir durante la elaboración 150 mg/kg			
Información complementaria	OGM	Ausencia	T. RADIACIÓN	No se aplican	
Conservación	Entre 0 y 5 °C. Producto envasado al vacío en bolsa alimentaria retráctil.				
Fecha de caducidad	60 días mientras se mantenga a la temperatura recomendada				
Uso previsto	Las piezas de paleta al horno cocida y ahumada sin hueso son destinadas para su consumo directo después de corte a cuchillo o elemento similar. Una vez abierto el envase es necesario conservar en frío y consumir antes de 5 días.				
Presentación	Unidad de venta	Cliente objetivo	Unidad comercial	Unidad por caja	Dimensiones caja (mm)
		Mostrador	Pieza entre 4,5 y 5 kg	1	310x210x145
		Mostrador	½ Pieza de 2,4 kg aprox	2	310x210x145
	Cierre	Cada unidad está sellada y sometida a vacío			
Packaging	Cajas de cartón de color marrón con etiqueta identificativa				



www.elcharcutero.com
CARNICAS ORIENTE SL
electricidad 43
pol. ind. san José de valderas
28918 leganés madrid

MANUAL DE DEFINICIÓN DE PRODUCTOS
PRODUCTOS CARNICOS COCIDOS
PALETA AL HORNO COCIDA Y AHUMADA SIN HUESO

Página 3 de 3
Rev.: 8
Ref.: PG 06 DT 16

Información logística

Unidad comercial		Caja		Palet		
Presentación	EAN	Unidad por caja	Peso (kg)	Cajas/capa	Nº capas	Peso (kg)
1 Pieza	8436033930168	1	4,5 – 5	11	6	297 - 330
1/2 Pieza	8436033930281	2	4,5 – 5	11	6	297 - 330

Elaborado Por: Miguel A. García

Fecha: 15/03/2021

Aprobado Por: César Cabrera



Fecha: 15/03/2021