

PALETA COCIDA/LACÓN COCIDO

DEFINICIÓN PRODUCTO		
Edición	16	
Fecha	Junio 2017	
Tipo de producto	Productos cárnicos tratados con calor Derivado cárnico pasteurizado	
Denominación	PALETA COCIDA/LACÓN COCIDO SIN ABANICO/LACÓN COCIDO DESHUESADO/LACÓN COCIDO DESHUESADO MITADES O EN MÁS DIVISIONES	
Marca	ACISAL	
Envase	Al vacío en bolsas retractiles PA/EVOH/PET o no retractil PA/PE	
Embalaje	Cajas de cartón	
Conservación	A temperatura de refrigeración 0°-5°C.	
Uso	Comercialización a través de hipermercados, cadenas de distribución, comercio tradicional, distribuidores o hostelería. Destinado a población no lactante. Se consume entero o previo su loncheado o troceado, se puede freír, cocer o someter a otro tipo de calentamiento.	
Límite de Consumo	90 días máximo desde envasado	
Identificación	LOTE: díamesaño envasado CONSUMO PREFERENTE: día/mes/año	
COMPOSICIÓN		
Ingredientes	Porcentaje	Observaciones
Pernil delantero de cerdo	97%	
Ingredientes	3%	Sal, azúcar, antioxidante (E-301), aroma con humo, corrector de la acidez (E-331iii), potenciador del sabor (E-621), conservador (E-250)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		
Valor energético	511Kj / 122Kcal	
Grasas	4,4g	
De las cuales saturadas	1,69g	
Hidratos de carbono	0,8g	
De los cuales azúcares	<0,5g	
Proteínas	19,7g	
Sal	2,26g	
CARACTERÍSTICAS		
Parámetros	Límites	
Consistencia	Firme y compacta al tacto	
Forma	Forma característica de la pieza cárnica	
Masa y dimensiones	Variables	
Presentación	Envasado al vacío: con hueso, con hueso sin abanico, deshuesada en uno o varios trozos	
Aspecto al corte	Sólidez y ligazón suficientes	
Aspecto externo	Consistente, liso, regular, sin grietas	
Color	Sonrosado	
Olor - Sabor	En función de condimentos y especias utilizadas	
Salmonella spp.	Ausencia/25gr	
Listeria monocitogenes	Ausencia/25gr	

Elaborado y revisado:
Dtor. producción

Aprobado:
Responsable Calidad