

DEFINITIE	PALETA IBÉRICA DE CEBO, RECEBO of BELLOTA, VOLLEDIG of ONTBEEND
SAMENSTELLING	Paleta de cerco ibérico (Iberische voorpootham), zout, E 250, E 252
FYSISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN	5,5 < pH < 6,8 Wateractiviteit lager dan 0,9
TOEGEPASTE BEHANDELINGEN	Uitgebloed, gezouten, artificieel gedroogd, natuurlijk gedroogd
VERPAKKING	Vacuüm verpakt
Distributiecondities en transport	Geen beperkingen aan normale omgevingstemperaturen, als het luchtdicht verpakt is aan een temperatuur van minder dan 5 °C.
Etikettering	Etiket volgens het KB 1334/99
Levensduur product	2 jaar
Gebruiksaanwijzing consument / bewaring en voorbereiding	1 uur voor gebruik openen wanneer het product luchtdicht verpakt is.
Toegepaste wetgeving	* Koninklijk Besluit 1469/2007 van 2 november wat betreft de kwaliteitsnormen voor jamón ibérico (achterham), paleta ibérica (voorpootham) en caña de lomo ibérico (varkenshaasje) verwerkt in Spanje. * Voorschrift van 22 november 1982 omtrent het merken van gedroogde hammen door de rijpingscontrole. * Voorschrift van 17 maart 1983, aanvullend op dat van 22 november 1982 omtrent het merken van hammen door de rijpingscontrole, met een uitbreiding voor gedroogde voorpoothammen. * Voorschrift van 16 juli 1992 opdat de markering met een inktstempel deel uitmaakt van de markeringsmethodes voor gedroogde hammen en voorpoothammen. * Voorschrift PRE/3844/2004 van 18 november om officiële methodes vast te stellen voor het nemen van karkasstalen van Iberische varkens en om de analytische methode te determineren van de vetzuursamenstelling van de totale lipiden in het onderhuids vetweefsel van Iberische varkens. * Koninklijk Besluit 36/2008 van 18 januari ter vervanging van het Koninklijk Besluit 1334/1999 van 31 juli ter goedkeuring van de Algemene Etiketteringsnorm, Voorstelling en Reclame van Voedingsproducten. * Reglement (CE) NR. 1441/2007 ter aanpassing van het reglement (CE) NR. 2073/2005 in relatie met de microbiologische criteria toepasbaar op voedingsproducten. * Koninklijk Besluit 1118/2007 ter aanpassing van het KB 142/2002 van 1 februari ter goedkeuring van de positieve additievenlijst van kleurstoffen en zoetstoffen voor het gebruik en de bewerking van voedingsproducten, met inbegrip van hun gebruiksvoorwaarden.
Microbiologische criteria van additieven	E 250 < 100 ppm, E 252 < 250 ppm (Maximale residuële dosis uitgedrukt in mg/kg als NaNO ₂) Listeria < 100 ufc/g
BEWAARMETHODEN EN STOCKAGE	Aan een normale omgevingstemperatuur na het rijpingsproces. Aan een lagere temperatuur dan 5 °C in een luchtdichte verpakking.

La Buena Tierra bvba

Dé referentie voor voeding uit Spanje

Sint-Jansbergstraat 8, 3545 Zelem | tel. 013 31 37 11 | fax 013 31 57 20 | info@labuenatierra.be | www.labuenatierra.be