

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO D.O. - DON AGUSTÍN -

PRODUCTO ACOGIDO A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
GUIJUELO

Realizado:



REVISAN
— DESDE 1925 —
REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos Nº 18
Pol. Agroalimentario - Sierra Herrerros, 9
Tel.: 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 24 de Enero de 2018

Revisado y aprobado:



REVISAN
— DESDE 1925 —
REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos Nº 18
Pol. Agroalimentario - Sierra Herrerros, 9
Tel.: 923-58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dirección
Fecha: 24 de Enero de 2018

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** producto cárnico curado.
- **Denominación:** JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO D.O.
- **Definición:** Se entiende por Jamón Ibérico el producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos que cumplan con los requisitos de los artículos 11 y 12 de la Norma de Calidad del Ibérico, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. R.D. 4/2014 Norma de Calidad del Jamón, Paleta y Caña de Lomo Ibéricos elaborados en España y sus posteriores modificaciones. En función de su alimentación se denomina Bellota.
- **Nombre comercial:** JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN DON AGUSTÍN.
- **Peso:** $\geq 5,75$ Kilos.
- **Descripción:** alargado, corte en “V”. Ausencia de pelo.
- **Curación:** **Mínimo 36 meses.**
- **Ingredientes:** Jamón de cerdo de bellota ibérico, sal, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y azúcar. **SIN GLUTEN.**

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación:** Mantener en lugar fresco y seco.
 - **Consumo:** Consumir a temperatura ambiente.
 - **Vida Útil:** La fecha de consumo preferente es de 22 meses desde que se encuentra listo para consumo.
- No contiene organismos modificados genéticamente (OMG). Uso alimentario.
El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos, excepto para aquellas personas que su religión no les permite comer carne de cerdo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color:** carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
- **Aspecto externo:** consistente, firme, típico. Forma ligeramente aplanada.
- **Aspecto al corte:** consistente, veteadado, característico.
- **Textura:** homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. A la presión con el pulgar en la capa grasa esta se hunde con facilidad.
- **Olor y sabor:** agradables, característicos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- *Escherichia coli* (ufc /g): $<1*10^2$
- *Salmonella* (ufc /g): **ausencia.**
- *Listeria* (ufc /g): **<100.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Humedad (%):** **< 47,0%**
- **Proteína bruta (%):** **>24,5%**
- **Grasa bruta (%):** **<23,0 %**
- **Nitrato sódico / potásico:** **< 250 ppm al final de la curación.**
- **Nitrito sódico / potásico:** **< 100 ppm al final de la curación.**

VALORES NUTRICIONALES POR 100g DE PRODUCTO:

Valor energético (KJ/Kcal): **1486 / 356.**

Grasas (g): **23,15.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **8,26.**

Hidratos de carbono (g): **1.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **1.**

Proteínas (g): **37,02.**

Sal (g): **3,08.**

LEGISLACIÓN:

- (1) R.D.: 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cármicos.
- (2) R.D.: 142/2002, de 1 de febrero, por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (BOE Nº 7, 22 de marzo de 1997), y posteriores modificaciones.
- (3) R. D. 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
- (4) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- *Etiquetado*¹: Según lo establecido en la legislación vigente.
- *Presentación*: Enteros, enfundados, con malla y/o en cajas unitarias, de dos o cuatro piezas.

TRANSPORTE

El transporte se realiza en vehículos isoterms, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

ANEXO ⁽¹⁾



