

**JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO**  
**75% RAZA IBÉRICA D.O.**  
**- REVISAN -**

PRODUCTO ACOGIDO A LA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

**Realizado:**



**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: 17 de Mayo de 2022**

**Revisado y aprobado:**



**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: 17 de Mayo de 2022**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

• **CLASIFICACIÓN:**

- Según Rgto. 8.5.3: **Producto cárnico.**
- Según R.D. 4/2014: **JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA.**
- Según R.D. 474/2014: **No tratados por el calor. Derivados cárnicos curado-madurados.**
- Según Rgto. n.º 2073/2005: **No favorecedor del crecimiento de listeria.**

• **Nombre comercial Industria: JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA DENOMINACIÓN DE ORIGEN - REVISAN.**

• **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.

• **Descripción:** alargado, corte en “V”. Ausencia de pelo.

• **Peso:**  $\geq 7$  Kilos.

• **Tiempo de curación aproximado:** *Mínimo 36 meses.*

• **Ingredientes:** Jamón de cerdo de bellota ibérico, sal, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-316) y azúcar. **SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA.**

### 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 finaliza su curación.

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-rosácea con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos.

• **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 (Criterios de Seguridad Alimentaria):**

• **Salmonella (ufc /g):** *ausencia.*

• **Listeria (ufc /g):** *<100.*

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

• **Actividad de agua ( $a_w$ ):**  $\leq 0,92$

• **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):** 1293 / 310.

**Grasas (g):** 19,42.

*De las cuales:*

- **Ácidos grasos saturados (g):** 6,45.

**Hidratos de carbono (g):** 2,39.

*De los cuales:*

- **Azúcares (g):** <1.

**Proteínas (g):** 31,40.

**Sal (g):** 4,63.

### LEGISLACIÓN:

- (1) R.D.: 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- (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 N° 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) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.
- (5) Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

### ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- *Etiquetado*<sup>1</sup>: Según lo establecido en la legislación vigente.
- *Presentación*: Entero, enfundado, con malla. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).

### TRANSPORTE

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

### ANEXO <sup>(1)</sup>

