

# JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA - REVISAN -

PRODUCTO CERTIFICADO POR **HYCER**, SEGÚN RD 4/2014.  
Nº. DE EXPEDIENTE: **PI/109/05**  
NORMA DEL IBÉRICO

**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: 22 de Junio 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: 22 de Junio de 2018

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA.
- **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 Cebo.
- **Nombre comercial:** JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA REVISAN.
- **Peso:**  $\geq 7$  Kilos.
- **Curación:** Mínimo 30 meses.
- **Descripción:** Alargado, corte en "V". Ausencia de pelo.
- **Ingredientes:** Jamón de cerdo de cebo 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 a las que su religión no les permite comer carne de cerdo.

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color:** Rojo – rosáceo con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos.
- **Aspecto externo:** Consistente, firme, típico. Forma ligeramente aplanada.
- **Aspecto al corte:** Consistente, vetado, 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* (NMP) (gémenes /g.):  $<1 \cdot 10^2$
- *Salmonella* (ufc /g.): **ausencia.**
- *Listeria* (ufc /g.):  $<100$ .

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Humedad (%)**:  $< 47,0\%$
- **Proteína bruta (%)**:  $> 24,5\%$
- **Grasa bruta (%)**:  $< 23,0\%$
- **Cloruro sódico (% s/s)**: **10,0**
- **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): **1898 / 459.**

Grasas (g): **40,32.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **15,00.**

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

De los cuales:

- Azúcares (g): **1.**

Proteínas (g): **23,90.**

Sal (g): **2,93.**

### 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 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<sup>1</sup>:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entero, enfundado, con malla.

### TRANSPORTE

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

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

