

JAMÓN DE CEBO CAMPO 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 CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA.**
- Según R.D. 474/2014: **No tratados por el calor. Derivados cárnicos curado-madurados.**
- Según Rgto. nº 2073/2005: **No favorecedor del crecimiento de listeria.**

• *Nombre comercial Industria:* **JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 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 Cebo de Campo.

• *Descripción:* **Alargado, corte en "V". Ausencia de pelo.**

• *Peso:* **≥ 7 Kilos.**

• *Tiempo de curación aproximado:* **Mínimo 30 meses.**

• *Ingredientes:* **Jamón de cerdo de cebo de campo 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 a las 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, 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 (Criterios de Seguridad Alimentaria):

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

• *Listeria (ufc /g):* **<100.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

• *Actividad de agua (a_w):* **≤ 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): **1468 / 353.**

Grasas (g): **25,28.**

De las cuales:

- *Ácidos grasos saturados (g):* **9,35.**

Hidratos de carbono (g): **1,50.**

De los cuales:

- *Azúcares (g):* **<1.**

Proteínas (g): **29,81.**

Sal (g): **3,78.**

