

JAMÓN GRAN RESERVA *GENÉTICA DUROC* - REVISAN -

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

Dirección de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 17 de Mayo de 2022

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: 17 de Mayo de 2022

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **CLASIFICACIÓN:**
 - Según Rgto. 8.5.3: **Producto cárnico.**
 - Según R.D. 474/2014: **No tratados por el calor. Derivados cárnicos curado-madurados.**
 - Según Rgto. n° 2073/2005: **No favorecedor del crecimiento de listeria.**
 - **Categoría: Gran Reserva - Genética Duroc.**
- **Nombre comercial Industria: JAMÓN GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC - REVISAN.**
- **Definición: Se entiende por Jamón Gran Reserva Genética Duroc el producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos y sometidos al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración.**
- **Descripción: Alargado, corte en “V”. Ausencia de pelo.**
- **Peso: 7-9,5 Kilos.**
- **Tiempo de curación aproximado: Mínimo 24 meses.**
- **Ingredientes: Jamón de cerdo, 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:

- **Coloración y aspecto del corte: Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte. No reseco exteriormente (acortezado).**
- **Sabor y aroma: Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.**
- **Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.**
- **Aspecto exterior: Los jamones serranos presentarán una conformación uniforme y homogénea, pudiendo presentarse comercialmente en alguna de las siguientes formas: Corte en V con pata, Corte en V sin pata, Corte redondo con pata, Corte redondo sin pata, Jamón deshuesado con piel, Jamón deshuesado corte en V o Jamón deshuesado sin piel y desgrasado. Otras presentaciones, son loncheados o tacos.**

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): **1136 / 272.**

Grasas (g): **14,57.**

De las cuales:

- Saturadas (g): **5,36.**

Hidratos de carbono (g): **2,79.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **<1.**

Proteínas (g): **32,31.**

Sal (g): **3,88.**

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

- **Etiquetado¹:** 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 ⁽¹⁾

