

# MORCILLA IBÉRICA - REVISAN -

**Realizado:**



**Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria**  
**Fecha: 17 de Mayo de 2022**

**Revisado y aprobado:**



**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.**
  - Categoría: **Ibérico.**
- **Nombre comercial Industria: MORCILLA IBÉRICA - REVISAN.**
- **Definición: Embutido crudo, curado, elaborado con carne, grasa y sangre de cerdo ibérico, metido en tripa fibrán, que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.**
- **Tiempo de curación aproximado: 45-60 días.**
- **Ingredientes: Carne y grasa de cerdo ibérico, sangre de cerdo, sal, pimentón, especias, dextrina, dextrosa y emulgentes (E-450i, E-452i). SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Envoltura artificial (retirar antes de consumir).**

### CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación: Mantener en lugar fresco y seco.**
  - **Consumo: Consumir cocinada. Se aconseja sacar el producto de la bolsa unas horas antes de su consumo y mantener a temperatura ambiente. En caso de pérdida del vacío, retirar del envase y volverá a su aspecto natural.**
  - **Vida Útil: La fecha de consumo preferente es de 12 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: Negro.**
- **Aspecto externo: Típico, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.**
- **Aspecto al corte: Consistente, ligado.**
- **Textura: Compacta y homogénea.**
- **Olor: Típico, agradable.**

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Criterios de Seguridad Alimentaria):

- **Salmonella (ufc /g): ausencia.**
- **Listeria (ufc /g): < 100.**

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Grasa: ≤ 70 g/100 g s.s.s.**
- **Hidratos de Carbono: ≤ 10 g glucosa/100 g s.s.s.**
- **Proteína total: ≥ 22 g/100 g s.s.s.**
- **Relación colágeno/proteína: ≤ 30%**
- **Proteínas añadidas: ≤ 3 g/100 g**
- **Nitrato sódico / potásico: < 150 ppm al final de la curación.**
- **Nitrito sódico / potásico: < 150 ppm al final de la curación.**

#### VALORES NUTRICIONALES POR 100g DE PRODUCTO:

Valor energético (KJ/Kcal): **2567 / 622.**

Grasas (g): **61,90.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **24,6.**

Hidratos de carbono (g): **2,10.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **2,10.**

Proteínas (g): **16,25.**

Sal (g): **2,70.**

### 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, envasado al vacío. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).
- *Dimensiones*:  
Largo Aprox.: 60 cm.  
Calibre Aprox.: 36 mm.

### TRANSPORTE

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

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



**MORCILLA IBÉRICA**

INGREDIENTES: Carne y grasa de cerdo ibérico, sangre de cerdo, sal, pimentón, especias, dextrina, dextrosa y emulgentes (E-450i, E-452i).  
SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Envoltura artificial

VALORES NUTRICIONALES POR 100g:

Valor Energético.....	2567KJ / 622Kcal
Grasas.....	61,90g
De las cuales: - Saturadas....	24,60g
Hidratos de carbono... 2,10g	
De los cuales: - Azúcares.....	2,10g
Proteínas.....	16,26g
Sal.....	2,70g

CONSUMIR  
COCINADA

REVISAN S.L. POL. AGROALIMENTARIO. C/ SIERRA DE HERREROS, 9 - 37770 GUIJUELO - SALAMANCA (ESPAÑA) - TELÉF: +34 923 580 878 - FAX: +34 923 580 894 WWW.REVISAN.COM - INFO@REVISAN.COM

CONSERVACIÓN:  
SIN VACÍO: MANTENER EN LUGAR Y FRESCO Y SECO.  
CON VACÍO: MANTENER REFRIGERADO ENTRE 0º Y 5º C.  
CONSUMO: CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:  
L:

ES 10.18721/SA C.E.

8 436024 010343