

PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 75% RAZA IBÉRICA D.O. - REVISAN -

PRODUCTO ACOGIDO A LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE GUIJUELO

Realizado:



REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos N° 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 N° 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: **PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 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: PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 75% RAZA IBÉRICA DENOMINACIÓN DE ORIGEN - REVISAN.**

• **Definición:** Se entiende por Paleta Ibérica el producto elaborado con la extremidad anterior procedente de cerdos adultos que cumplan 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:** ≥ 4 Kilos.

• **Tiempo de curación aproximado:** Mínimo 28 meses.

• **Ingredientes:** Paleta 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): 1856/ 448.

Grasas (g): 36,56

De las cuales:

- **Ácidos grasos saturados (g): 12,0.**

Hidratos de carbono (g): 1,49.

De los cuales:

- **Azúcares (g): <1.**

Proteínas (g): 28,12.

Sal (g): 3,45.

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.
- (5) Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- **Etiquetado¹:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entera, enfundada, 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⁾

