

	FICHA TÉCNICA	Rev. 3 Página 1 de 3
	PALETA GRAN RESERVA <i>GENÉTICA DUROC</i>	

**PALETA 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: 26 de Julio 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: 26 de Julio de 2018

	FICHA TÉCNICA	Rev. 3 Página 2 de 3
	PALETA GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** PALETA GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC.
- **Definición:** Se entiende por Paleta Blanca el producto elaborado con la extremidad anterior procedente de cerdos adultos y sometidos al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración.
- **Nombre comercial:** PALETA GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC REVISAN.
- **Peso:** 4-6 Kilos.
- **Descripción:** Alargado, corte en "V". Ausencia de pelo.
- **Curación:** Mínimo 18 meses.
- **Ingredientes:** Paleta de cerdo, 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 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:** Las paletas serranas 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, Paleta deshuesada corte en V o Paleta deshuesada sin piel y desgrasado. Otras presentaciones, son loncheados o tacos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- *Escherichia coli* (NMP) (gérmenes /Gr.): $<1 \cdot 10^2$
- *Salmonella* (ufc /Gr.): **ausencia.**
- *Listeria* (ufc /Gr.): **ausencia.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Humedad (%):** < 50,0-55 %
- **Proteína bruta (%):** >30,5 %
- **Grasa bruta (%):** < 30,5%
- **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): 2147 / 519.

Grasas (g): 45,86.

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 17,75.

Hidratos de carbono (g): 1.

De los cuales:

- Azúcares (g): 1.

Proteínas (g): 26,47.

Sal (g): 3,35.

FICHA TÉCNICA

Rev. 3
Página 3 de 3

PALETA GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC

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*¹: Según lo establecido en la legislación vigente.
- *Presentación*: Entera, enfundada, con malla.

TRANSPORTE

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

ANEXO ⁽¹⁾

