

# SOBRASADA IBÉRICA CORTE 150g - REVISAN -

**Realizado:**



**Dirección 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.**
- Según Rgto. nº 2073/2005: **No favorecedor del crecimiento de listeria.**
- Categoría: **Ibérico.**

• **Nombre comercial Industria: SOBRASADA IBÉRICA CORTE - REVISAN.**

• **Definición: Producto elaborado con panceta de cerdo ibérico descortezada, que ha sido sometida a una operación de picado y adición de sal, a la que se ha añadido otros productos alimenticios tales como condimentos, especias, y/o aditivos autorizados, sometido a un proceso de amasado hasta conseguir una pasta untosa y posterior embutido en tripa artificial (fibrán) que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación.**

• **Tiempo de curación aproximado: 45-60 días.**

• **Ingredientes: Carne y grasa de cerdo ibérico, pimentón, sal, dextrina, especias, azúcar, estabilizante (E-451), antioxidantes (E-316, E-300), aroma, conservador (E-252) y miel de encina. SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Envoltura artificial (retirar antes de consumir).**

### CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

• **Conservación: Mantener refrigerado entre 0°C y 5°C.**

• **Consumo: 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 9 meses posteriores al loncheado.**

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: Encarnado y anaranjado.**
- **Aspecto externo: Típico, sin restos de moho, consistente, tripa bien adherida en toda la superficie.**
- **Aspecto al corte: Consistente y ligada.**
- **Textura: Untosa pero no pastosa.**
- **Olor: Aroma típico y agradable.**

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

- **Salmonella (ufc /25g): ausencia.**
- **Listeria (ufc /g): <100.**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

- **Actividad de agua ( $a_w$ ):  $\leq 0,92$**
- **Grasa:  $\leq 85$  g/100 g s.s.s.**
- **Hidratos de Carbono:  $\leq 5$  g glucosa/100 g s.s.s.**
- **Proteína total:  $\geq 8$  g/100 g s.s.s.**
- **Relación colágeno/proteína:  $\leq 35\%$**
- **Proteínas añadidas:  $\leq 3$  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): **2286 / 554.**

Grasas (g): **54,67.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **21,6.**

Hidratos de carbono (g): **4,80.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **<1.**

Proteínas (g): **9,78.**

Sal (g): **2,50.**

### 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:** Rodaja envasada al vacío, estuchado. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).
- **Dimensiones:**  
Alto Aprox.: 2 cm.  
Calibre Aprox.: 10 cm.

### TRANSPORTE

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

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





**REVISAN**  
— DESDE 1925 —

**SOBRASADA IBÉRICA CORTE**

INGREDIENTES: Carne y grasa de cerdo ibérico, pimentón, sal, dextrina, especias, azúcar, estabilizante (E-451), antioxidantes (E-316, E-300), aroma, conservador (E-252) y miel de encina. **SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA.** Envoltura artificial

VALORES NUTRICIONALES POR 100g:	
Valor Energético.....	2286KJ / 554Kcal
Grasas.....	54,67g
De las cuales: - Saturadas....	21,6g
Hidratos de carbono....	4,80g
De los cuales: - Azúcares.....	<1g
Proteínas.....	9,78g
Sal.....	2,50g

Peso aprox.: 150 gr.

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 5ºC  
CONSUMO: CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:

L: 

8 436024 011470