

PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA - REVISAN -

PRODUCTO CERTIFICADO POR **HYCER**, SEGÚN RD 4/2014.
Nº. DE EXPEDIENTE: **PI/109/05**
NORMA DEL IBÉRICO

Realizado:



REVISAN
— DESDE 1925 —
REVISAN S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos N° 18
Pol. Agroalimentario, Sierra Herrerros, 9
Tef.: 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dir. 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 N° 18
Pol. Agroalimentario, Sierra Herrerros, 9
Tef.: 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dirección
Fecha: 26 de Julio de 2018

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA.
- **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.
- **Peso:** ≥ 4 Kilos.
- **Descripción:** alargado, corte en “V”. Ausencia de pelo.
- **Curación:** *Mínimo 28 meses.*
- **Nombre comercial:** PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA REVISAN.
- **Ingredientes:** Paleta de cerdo de cebo de campo ibérico, 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).
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 con vetas de grasa blanca-anacarada.
- **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:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Humedad (%):** $< 47,0\%$
- **Proteína bruta (%):** $> 24,5\%$
- **Grasa bruta (%):** $< 23,0 \%$
- **Cloruro sodico (% s/s):** **10**
- **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): **2178/ 526.**

Grasas (g): **47,17**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **18,07.**

Hidratos de carbono (g): **1.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **1.**

Proteínas (g): **25,46.**

Sal (g): **2,17.**

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.: 145/1997, de 31 de enero, 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).

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

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

TRANSPORTE

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

ANEXO (1)

