

SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO BELLOTA - DON AGUSTÍN -

Realizado:



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

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

Realizado:



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: 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: **Extra ibérico de bellota.**

• **Nombre comercial Industria:** SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO BELLOTA – DON AGUSTÍN.

• **Definición:** Mezcla de carnes picadas *seleccionadas*, procedentes todas ellas exclusivamente del cerdo ibérico de bellota, adicionadas de sal y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural (cular), que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

• **Tiempo de curación aproximado:** 90 días.

• **Ingredientes:** Carne y grasa de cerdo ibérico de bellota, sal, jarabe de glucosa, dextrina, dextrosa, especias, estabilizantes (E-450, E-451), antioxidante (E-316), conservadores (E-250, E-252) y colorante (E-120). **SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA.** Tripa natural de cerdo.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

• **Conservación:** Mantener en lugar fresco y seco.

• **Consumo:** Se recomienda sacar el producto de la bolsa unas horas antes de su consumo y mantenerlo a temperatura ambiente. En caso de pérdida del vacío, retirar el envase y volverá a su aspecto natural.

• **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:** Rosado, veteadado.
- **Aspecto externo:** Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.
- **Aspecto al corte:** Consistente, veteadado, ligado.
- **Textura:** Compacta y homogénea.
- **Olor:** Típico, agradable, a embutido curado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Criterios de Seguridad Alimentaria):

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Actividad de agua (a_w):** $\leq 0,92$
- **Grasa:** ≤ 65 g/100 g s.s.s.
- **Hidratos de Carbono:** ≤ 5 g glucosa/100 g s.s.s.
- **Proteína total:** ≥ 22 g/100 g s.s.s.
- **Relación colágeno/proteína:** $\leq 25\%$
- **Proteínas añadidas:** ≤ 1 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): 2092 / 505.

Grasas (g): 43,26.

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 15,8.

Hidratos de carbono (g): 4,4.

De los cuales:

- Azúcares (g): 1,69.

Proteínas (g): 24,50.

Sal (g): 4,10.

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

- **Etiquetado¹:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entero o en mitades, envasado al vacío. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).
- **Dimensiones:**
Largo Aprox.: 60 cm.
Calibre Aprox.: 45 mm.

TRANSPORTE

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

ANEXO ⁽¹⁾



SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO DE BELLOTA
INGREDIENTES: Carne y grasa de cerdo ibérico de bellota, sal, jarabe de glucosa, dextrina, dextrosa, especias, estabilizantes (E-450, E-451), antioxidante (E-316), conservadores (E-250, E-252) y colorante (E-120).
SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa natural de cerdo

VALORES NUTRICIONALES POR 100g:
Valor Energético..... 2092KJ / 505Kcal
Grasas..... 43,26g
De las cuales: - Saturadas... 15,8g
Hidratos de carbono... 4,4g
De los cuales: - Azúcares... 1,69g
Proteínas..... 24,5g
Sal..... 4,1g

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 FRESCO Y SECO.
CON VACÍO: MANTENER REFRIGERADO ENTRE 0 Y 5 °C.
CONSUMO: CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:
t:  436024 010473