

# JAMÓN GRAN RESERVA *GENÉTICA DUROC* - BERMELLÓN -

**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: 22 de Junio 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: 22 de Junio de 2018**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** producto cárnico curado.
- **Denominación:** JAMÓN GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC.
- **Definición:** Se entiende por Jamón Gran Reserva Genética Duroc el producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos y sometidos al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración.
- **Nombre comercial:** JAMÓN GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC BERMELLÓN.
- **Peso:** 7-9,5 Kilos.
- **Curación:** Mínimo 24 meses.
- **Descripción:** Alargado, corte en “V”. Ausencia de pelo.
- **Ingredientes:** Jamón 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:** Los jamones serranos 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, Jamón deshuesado corte en V o Jamón deshuesado sin piel y desgrasado. Otras presentaciones, son loncheados o tacos.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- *Escherichia coli* (ufc /Gr.):  $<1 \cdot 10^2$
- *Salmonella* (ufc /Gr.): **ausencia.**
- *Listeria* (ufc /Gr.): **<100.**

#### 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): 1244 / 298.

Grasas (g): 18,89.

De las cuales:

- Saturadas (g): 7,235.

Hidratos de carbono (g): 1

De los cuales:

- Azúcares (g): 1.

Proteínas (g): 32,04.

Sal (g): 3,35.

### 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*: Entero, enfundado, con malla.

### TRANSPORTE

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

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

