

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA - BERMELLÓN -

PRODUCTO CERTIFICADO POR **HYCER**
Nº. DE EXPEDIENTE: **PI/109/05**
NORMA DEL IBÉRICO

Realizado:



REVISAN
— DESDE 1925 —
REVISAN-S.I.
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: 03 de Septiembre de 2018

Revisado y aprobado:



REVISAN
— DESDE 1925 —
REVISAN-S.I.
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: 03 de Septiembre de 2018

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA.
- **Definición:** Se entiende por *Lomo Ibérico*, denominado en función de su alimentación: de *Bellota*, el producto elaborado con la masa común lumbosacra que se prolonga en el músculo longissimus dorsi, ilio costal y semiespinal del tórax de cerdos adultos que cumplen los requisitos de los artículos 11 y 12 de la Norma de Calidad del Ibérico, y prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado (adicionado de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados) y embutido en tripas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de maduración y desecación de al menos setenta días. R.D. 4/2014, Norma de Calidad del Jamón, Paleta y Caña de Lomo Ibéricos elaborados en España y sus posteriores modificaciones.
- **Nombre comercial:** LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA BERMELLÓN.
- **Ingredientes:** Lomo de cerdo de bellota ibérico, sal, especias, pimentón, azúcar, conservadores (E-252, E-250) y antioxidante (E-316). SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa artificial.

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 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 a las que su religión no les permite comer carne de cerdo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color:** Sonrosado, rojo, veteado.
- **Aspecto externo:** Consistencia firme y compacta al tacto, forma cilíndrica más o menos regular o ligeramente aplanada, de calibre superior a 40 milímetros, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie, pudiendo estar recubierta de flora externa común a este tipo de producto.
- **Aspecto al corte:** Consistente, veteado, ligado.
- **Textura:** Homogéneo, liso.
- **Olor y sabor:** Agradables, característicos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Humedad (%)**: $< 50,0\%$
- **Proteína bruta (%)**: **39,1%**
- **Grasa bruta (%)**: **24,4 %**
- **Hidratos de carbono (%)**: $< 0,5\%$
- **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): **1356 / 324.**

Grasas (g): **17,61.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **7,2.**

Hidratos de carbono (g): **1,02.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **1.**

Proteínas (g): **40,44.**

Sal (g): **2,09.**

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*: Entero o en medias piezas, envasado al vacío.
- *Dimensiones*:
Largo Aprox.: 55 a 65 cm.
Calibre Aprox.: 60 mm.

TRANSPORTE

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

ANEXO ⁽¹⁾

