

**PALETA BELLOTA IBÉRICA  
50% RAZA IBÉRICA  
LONCHEADO 100 g  
- BOLSA BERMELLÓN -**

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


**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

**Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria**  
**Fecha: 03 de Agosto 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: 03 de Agosto de 2018**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** PALETA DE BELLOTA 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 Bellota.
- **Peso:** 100 g.
- **Curación:** mínimo 20 meses.
- **Nombre comercial:** PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA BERMELLÓN SOBRE LONCHEADO VACÍO.
- **Ingredientes:** Paleta de cerdo de bellota ibérica, sal, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y azúcar. SIN GLUTEN.

### CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación:** Mantener refrigerado entre 0 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:** 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) (gérmenes /g.):  $<1 \cdot 10^2$
- *Salmonella* (ufc /g.): **ausencia.**
- *Listeria* (ufc /g): **<100.**

#### 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): **1870 / 451.**

Grasas (g): **38,73.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **14,10.**

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

De los cuales:

- Azúcares (g): **1.**

Proteínas (g): **25,68.**

Sal (g): **2,75.**

### 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*: Envasado al vacío, bolsa litografiada.

### TRANSPORTE

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

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



**Bermellón**

**PALETA DE BELLOTA IBÉRICA  
50% RAZA IBÉRICA**

**INGREDIENTES:**  
Paleta de bellota ibérica,  
sal, conservadores (E-252,  
E-250), antioxidante  
(E-301) y azúcar.  
**SIN GLUTEN.**  
Peso neto al envasar: 100g

**CERTIFICADO POR HYCER  
PI/10906  
NORMA DEL IBÉRICO**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g	
Valor Energético	1870 kJ / 451 KCAL
Grasas	38,73 g
De las cuales:	
Saturadas	14,10 g
Hidratos de Carbono	1 g
De los cuales:	
Azúcares	1 g
Proteínas	25,68 g
Sal	2,75 g

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

ES 10.18721/SA C.E. 

CONSUMIR PREFERENTEMENTE  
ANTES DEL FIN DE:

L: \_\_\_\_\_

  
8 436024 018363