

CHORIZO EXTRA IBÉRICO BELLOTA - BERMELLÓN -

Realizado:



REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos Nº 18
Pol. Agroalimentario, Sierra Herrereros, 9
Tel.: 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 25 de Febrero de 2021

Realizado:



REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos Nº 18
Pol. Agroalimentario, Sierra Herrereros, 9
Tel.: 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dirección
Fecha: 25 de Febrero de 2021

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** CHORIZO EXTRA IBÉRICO BELLOTA.
- **Definición:** Mezcla de carnes picadas, procedentes todas ellas exclusivamente del cerdo ibérico de bellota, adicionadas de sal, pimentón 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.
- **Categoría:** EXTRA IBÉRICO BELLOTA.
- **Nombre comercial:** CHORIZO EXTRA IBÉRICO BELLOTA BERMELLÓN.
- **Ingredientes:** Carne y grasa de cerdo ibérico de bellota, sal, pimentón, proteína de cerdo, dextrina, dextrosa, conservadores (E-252, E-250) y especias. SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa natural.

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **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): 1841 / 444.

Grasas (g): 36,56.

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 13,6.

Hidratos de carbono (g): 1,35.

De los cuales:

- Azúcares (g): 1,09.

Proteínas (g): 26,78.

Sal (g): 5,20.

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 mitades, envasado al vacío.**
- *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⁾

