

**JAMÓN DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA
CORTADO A CUCHILLO 100 g
- PLATO 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: 06 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: 06 de Agosto de 2018

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA.
- **Definición:** Se entiende por Jamón Ibérico el producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos que cumplan con 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 Cebo.
- **Nombre comercial:** JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA BERMELLÓN PLATO PVC REDONDO BOLSA AUTOCIERRE 100 g CORTADO A CUCHILLO.
- **Peso:** 100 g.
- **Curación:** mínimo 24 meses.
- **Ingredientes:** Jamón de cerdo de cebo ibérico, 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:** Sumergir la bolsa en agua templada (18 – 20°C), durante un minuto, colocar en el plato y dejar reposar 2 minutos.
 - **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:** Rojo – rosáceo con vetas de grasa blanca-nacarada infiltrada en los tejidos.
- **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* (ufc /Gr.): $<1 \cdot 10^2$
- *Salmonella* (ufc /Gr.): **ausencia.**
- *Listeria* (ufc /Gr.): **<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): 1898 / 459.

Grasas (g): 40,32.

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 15,00.

Hidratos de carbono (g): 1.

De los cuales:

- Azúcares (g): 1.

Proteínas (g): 23,90.

Sal (g): 2,93.

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.

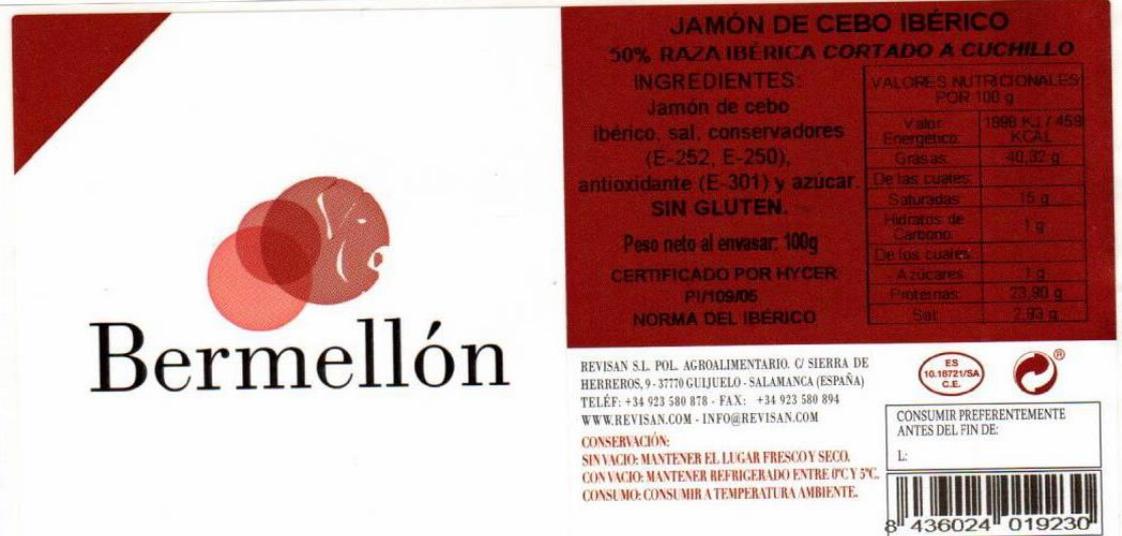
ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- *Etiquetado*¹: Según lo establecido en la legislación vigente.
- *Presentación*: Envasado al vacío, bolsa sacovita.

TRANSPORTE

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

ANEXO ⁽¹⁾



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA CORTADO A CUCHILLO

INGREDIENTES:
Jamón de cebó
ibérico, sal, conservadores
(E-252, E-250),
antioxidante (E-301) y azúcar
SIN GLUTEN.

Peso neto al envasar: 100g
CERTIFICADO POR HYCER
PI/109/06
NORMA DEL IBÉRICO

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g	
Valor Energético	1886 KJ / 453 KCAL
Grasas	40,92 g
De las cuales:	
Saturadas	15 g
Hidratos de Carbono	1 g
De los cuales:	
Azúcares	1 g
Proteínas	23,90 g
Sal	2,93 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 10.1072/USA C.E.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE
ANTES DEL FIN DE:

L:

8 436024 019230