

LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO **75% RAZA IBÉRICA** **- REVISAN -**

PRODUCTO CERTIFICADO POR HYCER, SEGÚN RD 4/2014.
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: 17 de Mayo de 2022

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: 17 de Mayo de 2022

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

• **CLASIFICACIÓN:**

- Según Rgto. 8.5.3: **Producto cárnico.**
- Según R.D. 4/2014: **LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA.**
- Según R.D. 474/2014: **No tratados por el calor. Derivados cárnicos curado-madurados.**
- Según Rgto. nº 2073/2005: **No favorecedor del crecimiento de listeria.**

• **Nombre comercial Industria: LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA - REVISAN.**

• **Definición:** Se entiende por *Lomo Ibérico*, denominado en función de su alimentación: de *Cebo de Campo*, 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 del apartado 4.1. 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.

• **Tiempo de curación aproximado: 100-120 días.**

• **Ingredientes:** Lomo de cerdo de cebo de campo ibérico, sal, azúcar, especias, antioxidantes (E-301, E-316), pimentón y conservadores (E-252, E-250). **SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA.** Envoltura artificial (retirar antes de consumir).

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 finaliza su curación.

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, vetado.

• **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, vetado, ligado.

• **Textura:** Homogéneo, liso.

• **Olor y sabor:** Agradables, característicos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Criterios de Seguridad Alimentaria):

• *Salmonella* (ufc /g.): **ausencia.**

• *Listeria* (ufc /g.): **<100.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

• **Actividad de agua (a_w):** $\leq 0,92$

• **Humedad (%):** **< 55,0%**

• **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): **1847 / 445.**

Grasas (g): **36,51.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **14,5.**

Hidratos de carbono (g): **<0,50.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **<1.**

Proteínas (g): **29,20.**

Sal (g): **2,12.**

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. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).
- *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⁾

