LOMO EMBUCHADO
GENETICA DUROC
- REVISAN -

Realizado:

REVISAN
REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos Nº 18
Pol. Agroalimentario Sierra Herreros, 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
REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos Nº 18
Pol. Agroalimentario Sierra Herreros, 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. 474/2014:* **No tratados por el calor. Derivados cárnicos curado-madurados.**
- *Según Rgto. nº 2073/2005:* **No favorecedor del crecimiento de listeria.**
- *Categoría:* **Gran Reserva - Genética Duroc.**

• *Nombre comercial Industria:* **LOMO EMBUCHADO GENETICA DUROC - REVISAN.**
• *Definición:* **Producto elaborado con la masa común lumbosacra que se prolonga en el músculo longissimus dorsi, ilio costal y semiespinal del tórax de cerdos adultos, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado y aderezado suavemente con pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, y embutido en tripas artificiales, habiendo sufrido un adecuado proceso de maduración y desecación.**
• *Tiempo de curación aproximado:* **100-120 días.**
• *Ingredientes:* **Lomo de cerdo, 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 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 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 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 (Criterios de Seguridad Alimentaria):
• *Salmonella (ufc /g.):* ***ausencia.***
• *Listeria (ufc /g):* ***<100.***

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:
• *Actividad de agua (a_w):* **≤ 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): **1074 / 256.**
Grasas (g): **11,63.**
De las cuales:
- Ácidos grasos saturados (g): **5,05.**
Hidratos de carbono (g): **0,96.**
De los cuales:
- Azúcares (g): **<1.**
Proteínas (g): **36,93.**
Sal (g): **2,90.**

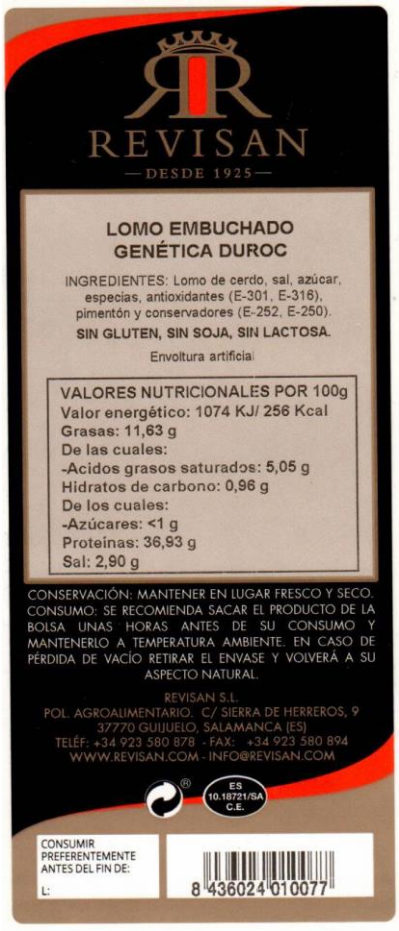
LEGISLACIÓN:

(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. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).**
• *Dimensiones:*
Largo Aprox.: **30 - 40 cm.**
*Calibre Aprox.:***70 - 80 mm.**

TRANSPORTE

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

ANEXO (1)