

PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% 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: 26 de Julio 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: 26 de Julio de 2018

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** PALETA DE CEBO 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 Cebo.
- **Peso:** ≥ 4 Kilos.
- **Descripción:** alargado, corte en “V”. Ausencia de pelo.
- **Curación:** Mínimo 28 meses.
- **Nombre comercial:** PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA. REVISAN.
- **Ingredientes:** Paleta de cerdo de cebo ibérica, sal, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y azúcar. SIN GLUTEN.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación:** Mantener en lugar fresco y seco.
 - **Consumo:** Consumir a temperatura ambiente.
 - **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:** 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.): **ausencia**.

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): 2178/ 526.

Grasas (g): 47,17

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 18,07.

Hidratos de carbono (g): 1.

De los cuales:

- Azúcares (g): 1.

Proteínas (g): 25,46.

Sal (g): 2,17.

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

- **Etiquetado¹:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entera, enfundada, con malla.

TRANSPORTE

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

ANEXO ⁽¹⁾

