

**PALETA DE BELLOTA 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: 22 de Junio 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: 22 de Junio de 2018**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** PALETA DE BELLOTA 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 Bellota.
- **Peso:**  $\geq 4$  Kilos.
- **Descripción:** alargado, corte en “V”. Ausencia de pelo.
- **Curación:** Mínimo 30 meses.
- **Nombre comercial:** PALETA DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA REVISAN.
- **Ingredientes:** Paleta de cerdo de bellota 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 que su religión no les permite comer carne de cerdo.*

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color:** carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.
- **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) (gémenes /g.):  $<1 \cdot 10^2$
- *Salmonella* (ufc /g.): **ausencia**.
- *Listeria* (ufc /g.): **<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): **1870 / 451.**

Grasas (g): **38,73.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **14,10.**

Hidratos de carbono (g): **1.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **1.**

Proteínas (g): **25,68.**

Sal (g): **2,75.**

**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*<sup>1</sup>: 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)**

