

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA - BERMELLÓN -

Realizado:



REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos N° 18
Pol. Agroalimentario, Sierra Herrerros, 9
Tel.: 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dirección de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 10 de Octubre de 2020

Revisado y aprobado:



REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos N° 18
Pol. Agroalimentario, Sierra Herrerros, 9
Tel.: 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dirección
Fecha: 10 de Octubre de 2020

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA.
- **Definición:** Es el producto elaborado con la presa del cerdo ibérico alimentado en régimen de montanera, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado y embuchado en tripas artificiales permeables, que ha sufrido un proceso de curación apropiado.
- **Nombre comercial:** LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA BERMELLÓN.
- **Ingredientes:** Lomito de cerdo ibérico de bellota, sal, pimentón, azúcar, especias, proteína de cerdo, antioxidante (E-301), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante (E-316). SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa artificial.

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 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:** Sonrosado, rojo, veteadado.
- **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, veteadado, ligado.
- **Textura:** Homogéneo, liso.
- **Olor y sabor:** Agradables, característicos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- *Escherichia coli* (ufc /g.): $<1 \cdot 10^2$
- *Salmonella* (ufc /g.): **ausencia**.
- *Listeria* (ufc /g.): **<100**.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Humedad (%):** < 55,0%
- **Proteína bruta (%):** 39,1%
- **Grasa bruta (%):** 24,4 %
- **Hidratos de carbono (%):** < 0,5%
- **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): 1605 / 386.

Grasas (g): 28,19.

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 9,58.

Hidratos de carbono (g): 1,2.

De los cuales:

- Azúcares (g): <1.

Proteínas (g): 31,83.

Sal (g): 2,83.

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.

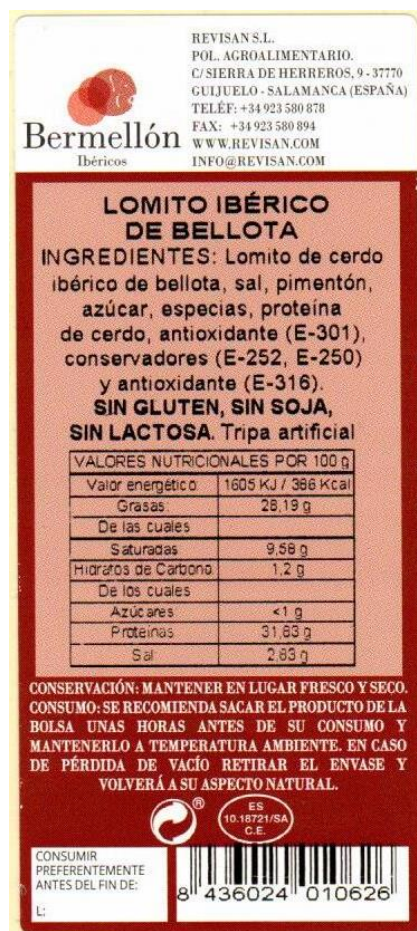
ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- **Etiquetado¹:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entero, envasado al vacío.
- **Dimensiones:**
Largo Aprox.: 20 cm.
Calibre Aprox.: 65 mm.

TRANSPORTE

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

ANEXO ⁽¹⁾



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

Bermellón
Ibéricos

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA
INGREDIENTES: Lomito de cerdo ibérico de bellota, sal, pimentón, azúcar, especias, proteína de cerdo, antioxidante (E-301), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante (E-316).
SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa artificial

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g	
Valor energético	1605 KJ / 386 Kcal
Grasas	28,19 g
De las cuales	
Saturadas	9,58 g
Hidratos de Carbono	1,2 g
De los cuales	
Azúcares	<1 g
Proteínas	31,83 g
Sal	2,85 g

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 DE VACÍO RETIRAR EL ENVASE Y VOLVERÁ A SU ASPECTO NATURAL.

ES 10-18721/SA C.E.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:

L:

8 436024 010626