

# SALCHICHÓN VELA IBÉRICO (250 g.) - BERMELLÓN -

**Realizado:**



**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: 25 de Febrero de 2021

**Revisado y aprobado:**



**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: 25 de Febrero de 2021

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** SALCHICHÓN VELA IBÉRICO.
- **Definición:** Mezcla de carnes picadas, procedentes todos ellos exclusivamente del cerdo ibérico, adicionados de sal y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa artificial (fibrán), que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
- **Categoría:** IBÉRICO.
- **Nombre comercial:** SALCHICHÓN VELA IBÉRICO BERMELLÓN.
- **Ingredientes:** Carne y grasa de cerdo ibérico, dextrina, proteína de cerdo, especias, dextrosa, extractos vegetales, conservador (E-250) y sal. SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa artificial.

### 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 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:** Blanco, veteado.
- **Aspecto externo:** Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.
- **Aspecto al corte:** Consistente, veteado, ligado.
- **Textura:** Compacta y homogénea.
- **Olor:** Típico, agradable, a embutido curado.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Grasa:**  $\leq 70$  g/100 g s.s.s.
- **Hidratos de Carbono:**  $\leq 10$  g glucosa/100 g s.s.s.
- **Proteína total:**  $\geq 22$  g/100 g s.s.s.
- **Relación colágeno/proteína:**  $\leq 30\%$
- **Proteínas añadidas:**  $\leq 3$  g/100 g
- **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): 2224 / 538.

Grasas (g): 49,46.

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 18,1.

Hidratos de carbono (g): 1.

De los cuales:

- Azúcares (g): 1.

Proteínas (g): 21,40.

Sal (g): 4,25.

### 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.

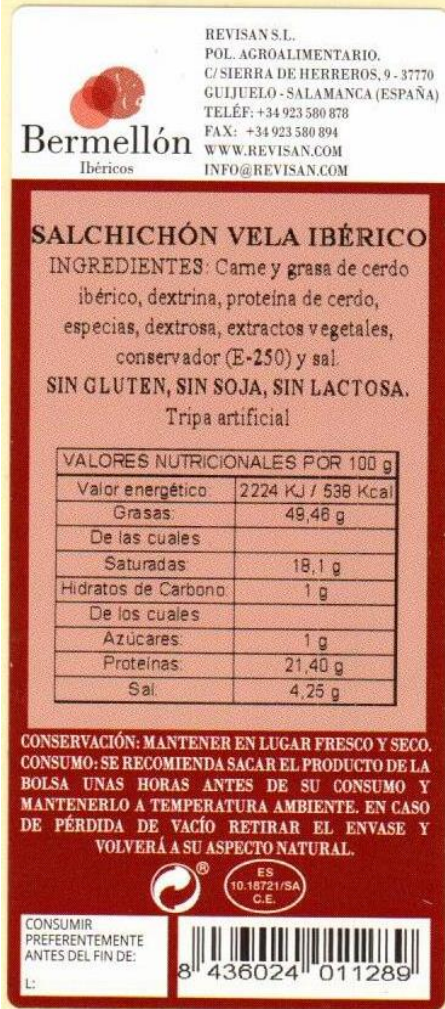
### ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- *Etiquetado*<sup>1</sup>: Según lo establecido en la legislación vigente.
- *Presentación*: Entero, envasado al vacío.
- *Dimensiones*:  
Largo Aprox.: 30 a 32 cm.  
Calibre Aprox.: 50 mm.

### TRANSPORTE

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

### ANEXO <sup>(1)</sup>



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

**SALCHICHÓN VELA IBÉRICO**  
INGREDIENTES: Carne y grasa de cerdo ibérico, dextrina, proteína de cerdo, especias, dextrosa, extractos vegetales, conservador (E-250) y sal.  
SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA.  
Tripa artificial

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g	
Valor energético	2224 KJ / 538 Kcal
Grasas	49,46 g
De las cuales	
Saturadas	18,1 g
Hidratos de Carbono	1 g
De los cuales	
Azúcares	1 g
Proteínas	21,40 g
Sal	4,25 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.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:

ES 10.18721/SA C.E.

8 436024 011289