

SOBRASADA VELA IBÉRICA 250g - BERMELLÓN -

Realizado:



Dirección de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 14 de Diciembre de 2020

Revisado y aprobado:



Dirección
Fecha: 14 de Diciembre de 2020

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** SOBRASADA VELA IBÉRICA.
- **Definición:** Producto elaborado con panceta de cerdo ibérico descortezada, que ha sido sometida a una operación de picado y adición de sal, a la que se ha añadido otros productos alimenticios tales como condimentos, especias, y/o aditivos autorizados, sometido a un proceso de amasado hasta conseguir una pasta untosa y posterior embutido en tripa artificial (fibrán) que ha sufrido un proceso de maduración-desecación.
- **Nombre comercial:** SOBRASADA VELA IBÉRICA BERMELLÓN.
- **Ingredientes:** Carne y grasa de cerdo ibérico, pimentón, sal, dextrina, especias, azúcar, estabilizante (E-451), antioxidantes (E-316, E-300), aroma, conservador (E-252) y miel de encina. 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 12 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:** Encarnado y anaranjado.
- **Aspecto externo:** típico, sin restos de moho, consistente, tripa bien adherida en toda la superficie.
- **Aspecto al corte:** Consistente y ligada.
- **Textura:** Untosa pero no pastosa.
- **Olor:** Aroma típico y agradable.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- *Escherichia coli* (ufc /g.): $<1 \cdot 10^2$
- *Salmonella* (ufc /25g.): **ausencia.**
- *Listeria* (ufc /g): <100 .

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Grasa:** ≤ 85 g/100 g s.s.s.
- **Hidratos de Carbono:** ≤ 5 g glucosa/100 g s.s.s.
- **Proteína total:** ≥ 8 g/100 g s.s.s.
- **Relación colágeno/proteína:** $\leq 35\%$
- **Proteínas añadidas:** ≤ 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): **2286 / 554.**

Grasas (g): **54,67.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **21,6.**

Hidratos de carbono (g): **4,80.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **1.**

Proteínas (g): **9,78.**

Sal (g): **2,50.**

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.: 31 cm.
Calibre Aprox.: 43 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

SOBRASADA VELA IBÉRICA
INGREDIENTES: Carne y grasa de cerdo ibérico, pimentón, sal, dextrina, especias, azúcar, estabilizante (E-431), antioxidantes (E-316, E-300), aroma, conservador (E-252), miel de encina.
SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa artificial

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g	
Valor energético	2286 KJ / 554 Kcal
Grasas	54,67 g
De las cuales	
Saturadas	21,6 g
Hidratos de Carbono	4,80 g
De los cuales	
Azúcares	1 g
Proteínas	9,78 g
Sal	2,50 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:
L:

ES 10.18721/SA C.E.

8 436024 011357