



# HYCER

**CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO**

**PI/109/05**

**NORMA DE CALIDAD PARA LA CARNE, EL JAMÓN, LA PALETA Y LA CAÑA DE LOMO IBÉRICOS**

La Entidad de Certificación H.Y. CERTIFICADORA S.L.U. (Hycer), concede a la empresa solicitante:

**REVISAN S.L.**

Pol. Agroalimentario. C/ Sierra de Herreros 9. GUIJUELO (SALAMANCA). RGSEAA.:10.18721/SA

C/ Gabriel y Galán 37. GUIJUELO (SALAMANCA). RGSEAA.:10.14059/SA

C/ Santa María 6. GUIJUELO (SALAMANCA). RGSEAA.:10.05813/SA

La certificación de producto

**JAMÓN, PALETA, LOMO, DE BELLOTA, DE CEBO DE CAMPO, DE CEBO, IBÉRICO, 100% IBÉRICO**  
(ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSFORMACIÓN, ENVASADO, DISTRIBUCIÓN)

**LOMO DE CEBO DE CAMPO, DE CEBO IBÉRICO, 100% IBÉRICO Y CARNE IBÉRICA, 100% IBÉRICA**  
(COMERCIALIZACIÓN EN FRESCO)

Para la/s actividad/es de

**ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSFORMACIÓN, ENVASADO, DISTRIBUCIÓN**  
**COMERCIALIZACIÓN FRESCO**

Forma de comercialización:

**Piezas enteras, deshuesados, loncheados**

Bajo los nombres y marcas comerciales

**REVISAN S.L. / DA DON AGVSTIN IBERICO SUMMUN / PEÑA DE LA DEHESA**  
**ENTRENCINAS / BERMELLÓN IBÉRICOS / LA RAÍZ IBÉRICOS / ENTREIBÉRICOS**

Información complementaria (si procede)

Actividades subcontratadas: Sacrificio, Despiece

Es conforme a la norma: Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos y Protocolo de Certificación 08/05/2017 E-1 (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente).  
"El sistema de certificación aplicado se basa en la inspección del proceso productivo / producto"

Fecha de entrada en vigor: 29/06/2018

Fecha de expiración: 29/06/2021

Este certificado se concedió por primera vez el 20/09/2005,  
conforme a la norma de los productos ibéricos vigente a esa fecha.

Director Técnico:



H.Y. CERTIFICADORA S.L.U. • C/ Perdón, 2 - Esc. 1, Bj. A • Salamanca • Tlf.: 923 198 160 • www.hycer.es

El estado de vigencia de este certificado puede consultarse en la dirección: administracion@hycer.es