Bullón PRODUCTOS IBÉRICOS	**JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L**	**Ficha nº**: 03
	FICHA TÉCNICA: **LOMO DE BELLOTA IBÉRICO**	**Fecha revisión**: Octubre 2022
		Ed : 0 / **Rev**: 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO	*LOMO DE BELLOTA 50/75/100% RAZA IBÉRICA*
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, adobado, asentamiento, embuchado, secado y maduración.
INGREDIENTES	Lomo de bellota de cerdo ibérico, dextrosa, sal, especias, pimentón, ajo, antioxidantes (E-330), conservadores (E-252, E-250), orégano y tripa artificial.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		**INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 315Kcal/ 1320Kj**
▪ ORGANOLÉPTICAS	**Color**: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. **Textura**: Heterogénea. **Olor**: Agradable y característico. **Sabor**: Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos.	**Grasas:** 15,5g Saturadas: 5,7g **Hidratos de carbono:** <0,1g Azúcares totales: <0,1g **Proteína:** 43,9 **Sal:** 4,7g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	**pH** comprendido entre 4,3 y 5,7. **Actividad de agua** <0,92.	**LÍMITE ADITIVOS** Cantidad máxima añadida **NITRATOS E-252: 250 ppm** Cantidad máxima añadida **NITRITOS E-250: 100 ppm**
▪ MICROBIOLÓGICAS	**Salmonella spp.**: Ausencia/25g **L. monocytogenes**: Ausencia*/25g * se permite 100 ufc/g, en el caso en que se cumplan con las características intrínseca: pH ≤ 4,4 ó actividad de agua (aw) ≤ 0,92 ó pH≤ 5,0 con aw ≤ 0,94.	

		LEGISLACIÓN
PRESENTACIÓN	Pieza entera	**Real Decreto 4/2014,** Norma del ibérico. **Real Decreto 474/2014,** por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. **Reglamento 1129/2011 de la Comisión,** por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. **Real Decreto 1169/2011**, información alimentaria suministrada al consumidor. **Real Decreto 1334/1999,** Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus modificaciones (RD 8980/2011). **ITC/2590/2010**, de 30 de septiembre de 2010, por la que se modifican los anejos y apéndices del R.D.237/2000, de 18 de febrero por el que se aprueba reglamentación sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios. **Reglamento 2073/2005 de la comisión,** de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones (Reglamento 1441/2007 de la Comisión). **Reglamento 853/2004,** por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasado al vacío en bolsa de uso alimentario. Embalado en cajas de cartón de uso alimentario	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de expedición	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Por mensajería, en vehículos de transporte en óptimas condiciones de higiene, asegurando la integridad del embalaje.	
USO ESPERADO	Consumo directo.	
INSTRUCCIONES DE USO	Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo. Se aconseja sacar del envase y dejar orear, unas hora antes de su consumo.	

ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999 Norma general de etiquetado y sus modificaciones RD 890/2011 y RD4/2014 Norma del Ibérico).
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	**NO CONTIENE** ninguno de los catorce **ALÉRGENOS** de obligada declaración según R.D. 1169/2011
DECLARACIÓN DE O.M.G	**NO CONTIENE** organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Bullón PRODUCTOS IBÉRICOS	**JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L**	**Ficha nº**: 35
	FICHA TÉCNICA: **PRESA DE BELLOTA IBÉRICA**	**Fecha revisión**: Febrero 2024 **Rev**: 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO	*PRESA DE BELLOTA 50/75/100% RAZA IBÉRICA*
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, adobado, asentamiento, embuchado, secado y maduración.
INGREDIENTES	Presa de bellota de cerdo ibérico, dextrosa, sal, especias, pimentón, ajo, antioxidantes (E-330), conservadores (E-252, E-250), orégano y tripa artificial.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		**INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g** **315Kcal/ 1320Kj**
▪ ORGANOLÉPTICAS	**Color**: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. **Textura**: Heterogénea. **Olor**: Agradable y característico. **Sabor**: Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos.	**Grasas:** 15,5g Saturadas: 5,7g **Hidratos de carbono:** <0,1g Azúcares totales: <0,1g **Proteína:** 43,9 **Sal:** 4,7g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	**pH** comprendido entre 4,3 y 5,7. **Actividad de agua** <0,92.	**LÍMITE ADITIVOS** Cantidad máxima añadida **NITRATOS E-252: 250 ppm** Cantidad máxima añadida **NITRITOS E-250: 100 ppm**
▪ MICROBIOLÓGICAS	**Salmonella spp.**: Ausencia/25g **L. monocytogenes**: Ausencia*/25g * se permite 100 ufc/g, en el caso en que se cumplan con las características intrínseca: pH ≤ 4,4 ó actividad de agua (aw) ≤ 0,92 ó pH≤ 5,0 con aw ≤ 0,94.	

		LEGISLACIÓN
PRESENTACIÓN	Pieza entera	**Real Decreto 4/2014,** Norma del ibérico. **Real Decreto 474/2014,** por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. **Reglamento 1129/2011 de la Comisión,** por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. **Real Decreto 1169/2011**, información alimentaria suministrada al consumidor. **Real Decreto 1334/1999,** Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus modificaciones (RD 8980/2011). **ITC/2590/2010**, de 30 de septiembre de 2010, por la que se modifican los anejos y apéndices del R.D.237/2000, de 18 de febrero por el que se aprueba reglamentación sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios. **Reglamento 2073/2005 de la comisión,** de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones (Reglamento 1441/2007 de la Comisión). **Reglamento 853/2004,** por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasado al vacío en bolsa de uso alimentario. Embalado en cajas de cartón de uso alimentario	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de expedición	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Por mensajería, en vehículos de transporte en óptimas condiciones de higiene, asegurando la integridad del embalaje.	
USO ESPERADO	Consumo directo.	
INSTRUCCIONES DE USO	Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo. Se aconseja sacar del envase y dejar orear, unas hora antes de su consumo.	

ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999 Norma general de etiquetado y sus modificaciones RD 890/2011 y RD4/2014 Norma del Ibérico).
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	**NO CONTIENE** ninguno de los catorce **ALÉRGENOS** de obligada declaración según R.D. 1169/2011
DECLARACIÓN DE O.M.G	**NO CONTIENE** organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.