

**JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L**

Ficha nº: 06

**FICHA TÉCNICA:  
LONGANIZA IBÉRICA BELLOTA  
ROJA**

Fecha revisión: Octubre 2022

Ed : 0

Rev: 00

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b>	LONGANIZA IBÉRICA DE BELLOTA ROJA	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Embutido elaborado con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, aditivos e ingredientes. Son amasados, embutidos en tripa artificial y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Picado, amasado, asentamiento, embutición, secado y maduración.	
<b>INGREDIENTES</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico de Bellota, pimentón, dextrina, azúcar, sal, dextrosa, conservador (E-250), ajo, antioxidante (E-330), orégano y tripa artificial.	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g</b> 440Kcal/ 1821Kj	
▪ <b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Color:</b> Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. <b>Textura:</b> Heterogénea. <b>Olor:</b> Agradable y característico. <b>Sabor:</b> Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos.	<b>Grasas:</b> 39,1g <b>Saturadas:</b> 15,6g <b>Hidratos de carbono:</b> <0,1g <b>Azúcares totales:</b> <0,1g <b>Proteína:</b> 22,0g <b>Sal:</b> 4,0g
▪ <b>FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>pH</b> comprendido entre 4,3 y 5,7. <b>Actividad de agua</b> <0,92.	<b>LÍMITE ADITIVOS</b> Cantidad máxima añadida <b>NITRITOS E-250: 150 ppm</b>
▪ <b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g <b>L. monocytogenes:</b> 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.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pieza entera	<b>LEGISLACIÓN</b>
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	<u>Envasado</u> al vacío en bolsa de uso alimentario. <u>Embalado</u> en cajas de cartón de uso alimentario	<b>Real Decreto 474/2014</b> , por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. <b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b> , por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. <b>Real Decreto 1169/2011</b> , información alimentaria suministrada al consumidor. <b>Real Decreto 1334/1999</b> , Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus modificaciones (RD 8980/2011). <b>ITC/2590/2010</b> , 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. <b>Reglamento 1441/2007</b> , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. <b>Reglamento 853/2004</b> , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	12 meses desde la fecha de expedición	
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Por mensajería, en vehículos de transporte en óptimas condiciones de higiene, asegurando la integridad del embalaje.	
<b>USO ESPERADO</b>	Consumo directo.	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	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.	
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999 Norma general de etiquetado y sus modificaciones RD 890/2011).	
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGICOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011	
<b>DECLARACIÓN DE O.M.G</b>	<b>NO CONTIENE</b> organismos modificados genéticamente ,según el Reglamento 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	

**JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L**

Ficha nº: 08

**FICHA TÉCNICA:  
LONGANIZA IBÉRICA BELLOTA  
BLANCA**

Fecha revisión: Octubre 2022

Ed : 0

Rev: 00

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b>	LONGANIZA IBÉRICA DE BELLOTA BLANCA	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Embutido elaborado con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimienta negra como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, aditivos e ingredientes. Son amasados, embutidos en tripa artificial y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Picado, amasado, asentamiento, embutición, secado y maduración.	
<b>INGREDIENTES</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico de Bellota, sal, pimienta negra, jarabe de glucosa, dextrina, dextrosa, especias, emulgentes (E-450, E-451), antioxidantes (E-316, E-330, E-300, E-301), conservadores (E-252; E-250), colorante (E-120), ajo y tripa artificial.	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g</b> 429Kcal/ 1776Kj	
▪ <b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Color:</b> Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. <b>Textura:</b> Heterogénea. <b>Olor:</b> Agradable y característico. <b>Sabor:</b> Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos.	<b>Grasas:</b> 36,7g <b>Saturadas:</b> 13,1g <b>Hidratos de carbono:</b> 1,5g <b>Azúcares totales:</b> 1,2g <b>Proteína:</b> 23,1g <b>Sal:</b> 4,3g
▪ <b>FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>pH</b> comprendido entre 4,3 y 5,7. <b>Actividad de agua</b> <0,92.	<b>LÍMITE ADITIVOS</b> Cantidad máxima añadida <b>NITRATOS E-252: 150 ppm</b> Cantidad máxima añadida <b>NITRITOS E-250: 150 ppm</b> Cantidad máxima <b>COLORANTE E-120: 200 mg/kg</b>
▪ <b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g <b>L. monocytogenes:</b> 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.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pieza entera	<b>LEGISLACIÓN</b> <b>Real Decreto 474/2014</b> , por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	<u>Envasado</u> al vacío en bolsa de uso alimentario. <u>Embalado</u> en cajas de cartón de uso alimentario	<b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b> , por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	<b>Real Decreto 1169/2011</b> , información alimentaria suministrada al consumidor. <b>Real Decreto 1334/1999</b> , Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus modificaciones (RD 8980/2011).
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	12 meses desde la fecha de expedición	<b>ITC/2590/2010</b> , 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.
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Por mensajería, en vehículos de transporte en óptimas condiciones de higiene, asegurando la integridad del embalaje.	<b>Reglamento 1441/2007</b> , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
<b>USO ESPERADO</b>	Consumo directo.	<b>Reglamento 853/2004</b> , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	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.	
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999 Norma general de etiquetado y sus modificaciones RD 890/2011).	
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGENOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011	
<b>DECLARACIÓN DE O.M.G</b>	<b>NO CONTIENE</b> organismos modificados genéticamente ,según el Reglamento 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	

**JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L**

Ficha nº: 07

**FICHA TÉCNICA:  
LONGANIZA IBÉRICA BELLOTA  
PICANTE**

Fecha revisión: Octubre 2022

Ed : 0

Rev: 00

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b>	LONGANIZA IBÉRICA DE BELLOTA PICANTE	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Embutido elaborado con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, aditivos e ingredientes. Son amasados, embutidos en tripa artificial y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Picado, amasado, asentamiento, embutición, secado y maduración.	
<b>INGREDIENTES</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico de Bellota, pimentón picante, dextrina, azúcar, sal, dextrosa, conservador (E-250), ajo, antioxidante (E-330), orégano y tripa artificial.	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g</b> 440Kcal/ 1821Kj	
▪ <b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Color:</b> Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. <b>Textura:</b> Heterogénea. <b>Olor:</b> Agradable y característico. <b>Sabor:</b> Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos.	<b>Grasas:</b> 39,1g <b>Saturadas:</b> 15,6g <b>Hidratos de carbono:</b> <0,1g <b>Azúcares totales:</b> <0,1g <b>Proteína:</b> 22,0g <b>Sal:</b> 4,0g
▪ <b>FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>pH</b> comprendido entre 4,3 y 5,7. <b>Actividad de agua</b> <0,92.	<b>LÍMITE ADITIVOS</b> Cantidad máxima añadida <b>NITRITOS E-250: 150 ppm</b>
▪ <b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g <b>L. monocytogenes:</b> 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.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pieza entera	<b>LEGISLACIÓN</b>
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	<u>Envasado</u> al vacío en bolsa de uso alimentario. <u>Embalado</u> en cajas de cartón de uso alimentario	<b>Real Decreto 474/2014</b> , por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. <b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b> , por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. <b>Real Decreto 1169/2011</b> , información alimentaria suministrada al consumidor. <b>Real Decreto 1334/1999</b> , Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus modificaciones (RD 8980/2011). <b>ITC/2590/2010</b> , 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.
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	<b>Reglamento 1441/2007</b> , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. <b>Reglamento 853/2004</b> , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	12 meses desde la fecha de expedición	
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Por mensajería, en vehículos de transporte en óptimas condiciones de higiene, asegurando la integridad del embalaje.	
<b>USO ESPERADO</b>	Consumo directo.	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	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.	
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999 Norma general de etiquetado y sus modificaciones RD 890/2011).	
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGICOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011	
<b>DECLARACIÓN DE O.M.G</b>	<b>NO CONTIENE</b> organismos modificados genéticamente ,según el Reglamento 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	