

**JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L**

Ficha nº: 25

**FICHA TÉCNICA:
VELA CHORIZO IBÉRICO EXTRA**

Fecha revisión: Octubre 2022

Ed : 0

Rev: 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO	VELA CHORIZO IBÉRICO EXTRA	
DESCRIPCIÓN	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.	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, asentamiento, embutición, secado y maduración.	
INGREDIENTES	Carne y grasa de cerdo ibérico, pimentón, dextrina, dextrosa, sal, emulgentes (E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i, E-452ii), azúcar, antioxidantes (E-301, E-325, E-331iii, E-330), conservadores (E-250, E-252), aroma natural, ajo, orégano y tripa artificial.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 440Kcal/ 1821Kj	
▪ 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: 39,1g Saturadas: 15,6g Hidratos de carbono: <0,1g Azúcares totales: <0,1g Proteína: 22,0g Sal: 4,0g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	pH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92.	LÍMITE ADITIVOS Cantidad máxima añadida NITRATOS E-252: 150 ppm Cantidad máxima añadida NITRITOS E-250: 150 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.	
PRESENTACIÓN	Pieza entera o fraccionada	LEGISLACIÓN 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	<u>Envasado</u> al vacío en bolsa de uso alimentario. <u>Embalado</u> 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).	
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGICOS 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.	

**JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L**

Ficha nº: 26

**FICHA TÉCNICA:
VELA SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA**

Fecha revisión: Octubre 2022

Ed : 0

Rev: 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO	VELA SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA	
DESCRIPCIÓN	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.	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, asentamiento, embutición, secado y maduración.	
INGREDIENTES	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimienta negra, jarabe de glucosa, dextrina, dextrosa, especias, emulgentes (E-450, E-451), antioxidantes (E-316, E-330, E-300, E-301), conservantes (E-252, E-250), colorante (E-120), ajo y tripa artificial.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 429Kcal/ 1776Kj	
▪ 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: 36,7g Saturadas: 13,1g Hidratos de carbono: 1,5g Azúcares totales: 1,2g Proteína: 23,1g Sal: 4,3g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	pH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92.	LÍMITE ADITIVOS Cantidad máxima añadida NITRATOS E-252: 150 ppm Cantidad máxima añadida NITRITOS E-250: 150 ppm Cantidad máxima COLORANTE E-120: 200 mg/kg
▪ 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.	
PRESENTACIÓN	Pieza entera	LEGISLACIÓN 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 1441/2007 , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. Reglamento 853/2004 , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	<u>Envasado</u> al vacío en bolsa de uso alimentario. <u>Embalado</u> 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).	
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGICOS 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.	