

JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L

FICHA TÉCNICA: CHORIZO IBÉRICO BELLOTA

Ficha nº: 01

Fecha revisión: Octubre 2025

Rev: 03

DENOMINACIÓN PRODU	ICTO CHORIZO IBÉRICO BELLOTA	
DESCRIPCIÓN	fino, sometidos a un proceso de sa caracterizante, aunque se les puede	rasa de cerdo, con un grado de picado grueso o ilazón. Se les añade pimentón como ingrediente e añadir otras especias, condimentos, aditivos e idos en tripa cular y sometidos a un proceso de rciona un aroma y sabor típicos.
TRATAMIENTOS APLICA	.DOS Picado, amasado, asentamiento, emb	outición, secado y maduración.
INGREDIENTES	emulgentes (E-450i, E-450iii, E-451	bellota, sal, dextrina, dextrosa, proteína cárnica, i, E-452i, E-452ii), azúcar, antioxidantes (E-301, 250, E-252), aroma natural, antiapelmazante Etripa cular de cerdo.
CARACT	ERÍSTICAS 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: 90 ppm Cantidad máxima añadida NITRITOS E-250: 45 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 \leq 4,4 ó actividad de agua (aw) \leq 0,92 ó pH \leq 5,0 con aw \leq 0,94.	
PRESENTACIÓN	Pieza entera o fraccionada	LEGISLACIÓN
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasado al vacío en bolsa de uso alimentario. Embalado en cajas de cartón de uso alimentario	Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. REGLAMENTO (UE) 2023/2108 DE LA COMISIÓN de 6 de octubre de 2023 por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.o 1333/2008 del Parlamento Europeo y
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.o 231/2012 de la Comisión en lo que se refiere a los aditivos alimentarios nitritos (E 249-250) y nitratos (E 251-252).
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de expedición	Real Decreto 1169/2011, información alimentaria suministrada al consumidor. Real Decreto 890/2011, Norma general de
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Ta regulada.	etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999. 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
USO ESPERADO	Consumo directo.	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
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, una hora antes de su consumo.	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.
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma General de Etiquetado y R.D. 474/2014 Norma de la Calidad de derivados cárnicos)	
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.	



JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L

FICHA TÉCNICA: SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA

Ficha nº: 10

Fecha revisión: Octubre 2025

Rev: 03

DENOMINACIÓN PRODU	CTO SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOT.	4
DESCRIPCIÓN	fino, sometidos a un proceso o ingrediente caracterizante, aunque aditivos e ingredientes. Son amas	grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o de salazón. Se les añade pimenta negra como e se les puede añadir otras especias, condimentos, sados, embutidos en tripa cular y sometidos a un que les proporciona un aroma y sabor típicos.
TRATAMIENTOS APLICA	DOS Picado, amasado, asentamiento, er	mbutición, secado y maduración.
INGREDIENTES	especias, fosfatos (E-450, E-451), e	Bellota, sal, jarabe de glucosa, dextrina, dextrosa, eritorbato sódico E316, nitrato potásico E-252, carmín do de silicio E-551, carbonato de magnesia E-504, ez moscada y tripa cular de cerdo.
CARACT	ERÍSTICAS 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
■ FÍSICO-QUÍMICAS	pH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92.	LÍMITE ADITIVOS Cantidad máxima añadida NITRATOS E-252: 90 ppm Cantidad máxima añadida NITRITOS E-250: 45 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.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasado al vacío en bolsa de uso alimentario. Embalado en cajas de cartón de uso alimentario	REGLAMENTO (UE) 2023/2108 DE LA COMISIÓN de 6 de octubre de 2023 por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.o 231/2012 de
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	251-252). Real Decreto 1169/2011 , información
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de expedición	alimentaria suministrada al consumidor. Real Decreto 890/2011 , Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (segúl ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificacione técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Ta regulada.	1334/1999. 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
USO ESPERADO	Consumo directo.	condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios. Reglamento 1441/2007, de la Comisión de 5
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 una hora antes de su consumo.	Reglamento 853/2004 , por el que se
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma General de Etiquetado y R.D. 474/2014 Norma de la Calidad de derivados cárnicos)	
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.	