

	JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L	Ficha nº: 20
	FICHA TÉCNICA: CHORIZO IBÉRICO EXTRA	Fecha revisión: Octubre 2025
		Rev: 03

DENOMINACIÓN PRODUCTO	CHORIZO IBÉRICO EXTRA	
DESCRIPCIÓN	Embutido elaborado con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o 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 cular 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, dextrina, dextrosa, proteína cárnea, emulgentes (E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i, E-452ii), azúcar, antioxidantes (E-301, E-325, E-331iii), conservadores (E-250, E-252), aroma natural, antiapelmazante E-551, pimentón dulce, ajo, orégano y tripa cular de cerdo.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	<p><b>▪ ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p><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.</p> <p><b>▪ FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p><b>pH</b> comprendido entre 4,3 y 5,7.  <b>Actividad de agua</b> &lt;0,92.</p> <p><b>▪ MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p><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.</p>	
PRESENTACIÓN	Pieza entera o fraccionada	
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	<p><u>Envasado</u> al vacío en bolsa de uso alimentario.</p> <p><u>Embalado</u> en cajas de cartón de uso alimentario</p>	
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	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).	
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, una hora antes de su consumo.	
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 nº: 21
	FICHA TÉCNICA: SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA	Fecha revisión: Octubre 2025
		Rev: 02

DENOMINACIÓN PRODUCTO	SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA	
DESCRIPCIÓN	Embutido elaborado con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimenta negra como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, aditivos e ingredientes. Son amasados, embutidos en tripa cular 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, jarabe de glucosa, dextrina, dextrosa, especias, fosfatos (E-450, E-451), eritorbato sódico E316, nitrato potásico E-252, carmín (E-120), conservador E-250, dióxido de silicio E-551, carbonato de magnesia E-504, antioxidantes E-300 y E-301, ajo, nuez moscada y tripa cular de cerdo.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 429Kcal/ 1776Kj
▪ ORGANOLÉPTICAS	<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 Saturadas: 13,1g <b>Hidratos de carbono:</b> 1,5g Azúcares totales: 1,2g <b>Proteína:</b> 23,1g <b>Sal:</b> 4,3g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<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: 90 ppm</b> Cantidad máxima añadida <b>NITRITOS E-250: 45 ppm</b> Cantidad máxima <b>COLORANTE E-120: 200 mg/kg</b>
▪ MICROBIOLÓGICAS	<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.	
PRESENTACIÓN	Pieza entera	LEGISLACIÓN
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	<b>Real Decreto 474/2014</b> , por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. <b>REGLAMENTO (UE) 2023/2108 DE LA COMISIÓN</b> 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 la Comisión en lo que se refiere a los aditivos alimentarios nitritos (E 249-250) y nitratos (E 251-252).
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	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 890/2011</b> , Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.
CONSUMO PREFERENTE	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.
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 Tº regulada.	<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.
USO ESPERADO	Consumo directo.	<b>Reglamento 853/2004</b> , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
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.	
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	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGENOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011	
DECLARACIÓN DE O.M.G	<b>NO CONTIENE</b> organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	