

	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 de bellota, sal, dextrina, dextrosa, proteína cárnica, 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		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 ≤ 4,4 ó actividad de agua (aw) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5,0 con aw ≤ 0,94.		
PRESENTACIÓN		Pieza entera o fraccionada
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		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 pimienta 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 de Bellota, 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 magnesio 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	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: 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		LEGISLACIÓN	
Pieza entera			
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	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 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). Real Decreto 1169/2011 , información alimentaria suministrada al consumidor. Real Decreto 890/2011 , Norma general de 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 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.	
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.		