

	JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L	Ficha nº: 03
	FICHA TÉCNICA: LOMO DE BELLOTA IBÉRICO	Fecha revisión: Octubre 2025
		Rev: 03

DENOMINACIÓN PRODUCTO	LOMO DE BELLOTA 50/75/100% RAZA IBÉRICA		
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.		
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, adobado, asentamiento, embuchado, secado y maduración.		
INGREDIENTES	Lomo de bellota de cerdo ibérico, sal, dextrosa, especias, pimentón, ajo, proteína de cerdo, conservadores (E-252, E-250), orégano y tripa artificial.		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 315Kcal/ 1320Kj	
▪ 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: 15,5g Saturadas: 5,7g Hidratos de carbono: <0,1g Azúcares totales: <0,1g Proteína: 43,9 Sal: 4,7g	
▪ 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: 65 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	LEGISLACIÓN Real Decreto 4/2014 , Norma del ibérico. 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.	
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 RD 4/2014 Norma del Ibérico).		
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: 35
	FICHA TÉCNICA: PRESA DE BELLOTA IBÉRICA	Fecha revisión: Octubre 2025
		Rev: 01

DENOMINACIÓN PRODUCTO	PRESA DE BELLOTA 50/75/100% RAZA IBÉRICA	
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, adobado, asentamiento, embuchado, secado y maduración.	
INGREDIENTES	Presa de bellota de cerdo ibérico, dextrosa, sal, especias, pimentón, ajo, antioxidantes (E-330), conservadores (E-252, E-250), orégano y tripa artificial.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 315Kcal/ 1320Kj
▪ 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: 15,5g Saturadas: 5,7g Hidratos de carbono: <0,1g Azúcares totales: <0,1g Proteína: 43,9 Sal: 4,7g
▪ 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: 65 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	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	- Real Decreto 4/2014 , por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. - 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.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	- 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.
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de expedición	- Reglamento 1441/2007 , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
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.	- Reglamento 853/2004 , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
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 4/2014, Norma del Ibérico).	
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.	