

## JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L

## FICHA TÉCNICA: LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

Fecha revisión: Octubre 2025

**Rev**: 03

en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado maduración.  TRATAMIENTOS APLICADOS  Picado, adobado, asentamiento, embuchado, secado y maduración.  Lomo de bellota de cerdo ibérico, sal, destrosa, especias, pimentón, ajo, proteína de cerdo conservadores (E-25, E-250), orégano y tripa artificial.  CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO  Color: Carne roja con vetas de grasa blancancarada.  Color: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos.  Prístico-Químicas  PH comprendido entre 4, 3 y 5,7. Actividad de agua <0,92.  MICROBIOLÓGICAS  Salmonella spp.: Ausencia/25g L. monocytogenes: Ausencia/75g * se permite 100 ufc/g, en el caso en que se cumplan con las características intrinseca: pH 4, 4 ó actividad de agua (aw) ≤ 0,92 ó pH≤ 5,0 con aw ≤ 0,94.  PRESENTACIÓN  PRESENTACIÓN  PRESENTACIÓN Pieza entera  MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO TINAROSPORTE  CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO  LENUASADO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  En vehículos de temperatura regulada (según TIC/2590/2010, que modifica el RD237/2000) TIC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 TIC/2	DENOMINACIÓN PRODU	JCTO LOMO DE BELLOTA 50/75/100% RAZ	ZA IBÉRICA
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  Color: Carne roja con vetas de grasa blancancarda.  Textura: Heterogénea. Olor: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sor abores anômalos.  PH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92.  Salmonella spp.: Ausencia/25g L. monocytogenes: Agradable, sor permiter olor Urfoy, en el caso en que se cumplan con las características intrínseca: pH . 4, 6 actividad de agua (aw) ≤ 0,92 6 pH≤ 5,0 con aw ≤ 0,94.  PRESENTACIÓN  PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO  CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  MAINTERIOS DE PERSENTACION  USO ESPERADO  CONSUMO PREFERENTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo.  Mantener en lugar se	DESCRIPCIÓN	semiespinal del tórax, así como los prácticamente libre de grasa exterr en envolturas artificiales, el cual	músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdó, na, aponeurosis y tendones, adobado y embutido
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO  Color: Carne roja con vetas de grasa blancancarada.  Textura: Heterogénea.  Oracarada.  Textura: Heterogénea.  Azúcars totales: <0,19  Proteina: 43,9  Salt 4,7  LIMITE ADITIVOS.  Cantidad máxima añadida  NITRATOS E-252: 150 ppm.  Real Decreto 4/2014, Norma del ibérico.  Real Decreto	TRATAMIENTOS APLICA	DOS Picado, adobado, asentamiento, emb	ouchado, secado y maduración.
CORGANOLÉPTICAS OCIOP: Carne roja con vetas de grasa blanca nacarada. Textura Heterrogénea. Oldr: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sontanta de carbone: <0,1g Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sontanta de carbone: <0,1g Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sontanta de carbone: <0,1g Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sontanta de carbone: <0,1g Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, sontanta de carbone: <0,1g Agradable y característico.  PH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92.  Sali: 4,7g  LÍMITE ADITIVOS Cantidad máxima añadida NITRATOS E-252: 150 ppm Cantidad	INGREDIENTES		
nacarada. Textura: Heterogénea. Olor: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos.  PH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92.  MICROBIOLÓGICAS  MEGILAMENTO  MEGILA	CARACT	ERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
Pfísico-QuíMicas  PH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92.  Salmonella spp.: Ausencia/25g L. monocytogenes: Ausencia/25g LEGISLACIÓN Real Decreto 4/2014, Norma del bérico. REGLAMENTO (UE) 2023/2108 de Parlamento (UE) A. COMISIÓN de use edifican el anexo al fele Consejo y ol que se modifica el consión el comisión el alva. LEGISLACIÓN Real Decreto 4/2014,	■ ORGANOLÉPTICAS	nacarada. <b>Textura</b> : Heterogénea. <b>Olor</b> : Agradable y característico. <b>Sabor</b> : Delicado, poco salado, agradable,	Saturadas: 5,7g Hidratos de carbono: <0,1g Azúcares totales: <0,1g Proteína: 43,9
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  PRESENTACIÓN  Pieza entera  MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO  MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO  O SEMBALADO  O CONSUMO PREFERENTE  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O CONSUMO PREFERENTE  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O CONSUMO PREFERENTE  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O CONSUMO PREFERENTE  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O CONSUMO PREFERENTE  O SEMBALADO  O CONSUMO PREFERENTE  O SEMBALADO  O CONSUMO PREFERENTE  O CONSUMO PREFERENTE  O SEMBALADO  O SEMBALADO  O CONSUMO PREFERENTE  O CONSUMO I TC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones generales de transporte terrestre de productos alimenticios, que modifica el Reglamento (UE) 100, por la que se modifican el nova nue de tiquetado, presentación y publicidad de los roductos alimenticios, que modifica el Reglamento (UE) 100, por la que se modifican el nova nue nue del tiquetado, presentación y publicidad de los roductos alimenticios, que medifica el RD.237/2000, de 18 de febrero por el que se arqueba reglamentación sembalado No CONTIENE iniquo de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R. 1169/2011  NO	▪ FÍSICO-QUÍMICAS		Cantidad máxima añadida <b>NITRATOS E-252: 150 ppm</b> Cantidad máxima añadida
PRESENTACIÓN Pieza entera  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 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 1899/2011, Información alimentaria suministrada al consumidor. Real Decreto 1899/2010, de 30 de septiembre de 2010, por la 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 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. Reglamento 2073/2005 relativo al los criterios microbiológicos. Reglamento 2073/2005 relativo al los criterios microbiológicos. Reglamento 2073/2005 de les de los alimentos de origen animal.  Pocuntarios de recrea	■ MICROBIOLÓGICAS	<ul><li>L. monocytogenes: Ausencia*/25g</li><li>* se permite 100 ufc/g, en el caso en que se</li></ul>	
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO  Envasado al vacío en bolsa de uso alimentario.  Embalado en cajas de cartón de uso alimentario  CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO  CONSUMO PREFERENTE  CONSUMO PREFERENTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  OCONSUMO PREFERENTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de productos alimenticios a Ta requiada.  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  DECLARACIÓN DE  MO CONTIENE organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de DECLARACIÓN DE  NO CONTIENE organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de DECLARACIÓN DE  NO CONTIENE organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de DECLARACIÓN DE  VOO CONTIENE organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 181 de uso del CCE) n. 0 133/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (CE) n. 0 133/2008 del Consejo y el anexo del Reglamento UCD, ola 230/2012 de la Comisión en lo que se aditivos alimentarios nitritos (E 249-250) y nitratos (E 251-252).  Real Decreto 1169/2011, información alimentarios unitrios (E 249-250) y nitratos (E 251-252).  Real Decreto 390/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, a Real Decreto 390/2011, Norma de detiquetado, presentación y publicidad de los cantores de 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.  Real Decreto 390/2011, Norma de los cantores de detiquetado, presentación y publicidad de los cantores de 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.  Real Decreto 390/2010, que modifica or sucha de la luz.	PRESENTACIÓN	Pieza entera	Real Decreto 4/2014, Norma del ibérico. REGLAMENTO (UE) 2023/2108 DE LA
CONSUMO PREFERENTE  CONSUMO PREFERENTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  USO ESPERADO  INSTRUCCIONES DE USO  INSTRUCCIONES DE USO  DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS  DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS  CONSUMO PREFERENTE  CONSUMO PREFERENTE  12 meses desde la fecha de expedición 12 meses desde la fecha de expedición 12 meses desde la fecha de expedición 17C/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Ta requilada.  Consumo directo.  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  DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS  CONSUMO PREFERENTE  12 meses desde la fecha de expedición 17C/2590/2010, por la que se modifica de los productos alimenticios, que modifica R.D. 237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Ta requilada.  Consumo directo.  Real Decreto \$169/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 237/2000 por el que se establecen 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 \$1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.  Reglamento \$1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.  Reglamento \$1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.  Reglamento \$1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.  Reglamento \$1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre d		alimentario. <u>Embalado</u> en cajas de cartón de uso	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
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  DISTRIBUCIÓN Y TRANSP		, , ,	Real Decreto 1169/2011, información alimentaria suministrada al consumidor. Real Decreto 890/2011, Norma general de
TRANSPORTE TRANSPORT TRANSPORTE TRANSPORT TR			productos alimenticios, que modifica R.D.
USO ESPERADO Consumo directo.  Reglamento 1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.  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 RD 4/2014 Norma del Ibérico).  DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R. 1169/2011  NO CONTIENE organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de		ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre 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
INSTRUCCIONES DE USO	USO ESPERADO	Consumo directo.	<b>Reglamento 1441/2007,</b> de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el
del Ibérico).  DECLARACIÓN DE NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R. ALÉRGENOS 1169/2011  DECLARACIÓN DE NO CONTIENE organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de		la luz, hasta el momento de su consumo. Se aconseja sacar del envase y dejar orear,	microbiológicos. <b>Reglamento 853/2004,</b> por el que se establecen las normas específicas de higiene
ALÉRGENOS 1169/2011  DECLARACIÓN DE NO CONTIENE organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de	ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma General de Etiquetado y RD 4/2014 Norma del Ibérico).	
		<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGENOS</b> de obligada declaración según R.D 1169/2011	



## JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L

## FICHA TÉCNICA: PRESA DE BELLOTA IBÉRICA

Fecha revisión: Octubre 2025

**Rev**: 01

PRODUCTOS IBERICOS		
DENOMINACIÓN PRODU	CTO PRESA DE BELLOTA 50/75/100% RA.	ZA IBÉRICA
DESCRIPCIÓN	semiespinal del tórax, así como los prácticamente libre de grasa exterr	e muscular formado por los músculos espinal músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo na, aponeurosis y tendones, adobado y embutido ha sufrido un adecuado proceso de curado
TRATAMIENTOS APLICA	<b>DOS</b> Picado, adobado, asentamiento, emb	ouchado, secado y maduración.
INGREDIENTES	Presa de bellota de cerdo ibérico, dext 330), conservadores (E-252, E-250), o	trosa, sal, especias, pimentón, ajo, antioxidantes (E régano y tripa artificial.
CARACT	ERÍSTICAS DEL PRODUCTO	INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 315Kcal/ 1320Kj
<ul> <li>ORGANOLÉPTICAS</li> </ul>	Color: Carne roja con vetas de grasa blanca- nacarada. Textura: Heterogénea. Olor: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos.	
• 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 4,4 ó actividad de agua (aw) ≤ 0,92 ó pH≤ 5,0	e cumplan con las características intrínseca: pH <u>s</u> con aw <u>&lt;</u> 0,94.
PRESENTACIÓN	Pieza entera	LEGISLACIÓN
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasado al vacío en bolsa de uso alimentario. Embalado en cajas de cartón de uso alimentario	<ul> <li>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.</li> <li>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</li> </ul>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	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
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de expedición	<ul> <li>alimentaria suministrada al consumidor.</li> <li>Real Decreto 890/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D.</li> </ul>
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	por el que se establecen las especificaciones	-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
USO ESPERADO	Consumo directo.	terrestre de alimentos y productos alimenticios <b>Reglamento 1441/2007</b> , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento
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.	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 4/2014, Norma del Ibérico).	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGENOS</b> de obligada declaración según R.D 1169/2011	
DECLARACIÓN DE	NO CONTIENE organismos modificados genét	ticamente, según el Reglamento 1829/2003 de