



FICHA TECNICA: LOMO EMBUCHADO DE CERDO IBERICO

Marca comercial: “JAMONES EIRIZ JABUGO S. L.”

Calidad: “Bellota, cebo o cebo de campo”

Raza: “50%, 75% y 100 %”

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 100 Kg de Lomo de cerdo ibérico.

- 4,5 Kg de preparado Lomo Embuchado Huelva 410, Ceylamix L-E de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 50g/Kg.

- 80g de nitrificante Pakers Powder CH-C, de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 1g/Kg.

- 100 g de ajo en pasta y 10g de orégano de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V

Elaboración:

Temperatura de la caña en el aliñado: **0 a 7°C**

Temperatura de maduración: **3-4°C**

Tiempo de maduración: **5 días.**

Tipo de tripa: **cular, roscal y fibrán.**

Calibre de tripa: **60/70.**

Peso la pieza una vez curada: **800 g a 1,5 kg.**

Tiempo en estabilización: **30 días.**

Temperatura en estabilización: **4-7 °C**

Humedad en estabilización: **80-82%**

Tiempo en secadero natural: **45 a 90 días**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Valor Energético: 1633.2 KJ (388.86 Kcal)

Grasas: 32.90 g

De las cuales saturadas: 6.36 g.

Hidratos de Carbono: menor 0.1 g

De las cuales azúcar: menor 0.1 g.

Proteínas: 23.19 g.

Sal: 2.39 g.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, calidad y raza la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es, y los ingredientes que contiene, que son:

Lomo de cerdo ibérico, sal, especias, azúcar, antioxidante E-301 y conservadores E-250 y E-252.

Forma de presentación: En piezas enteras que pueden ir envasadas al vacío o en latas de metal. También se presentan en estuches de cartón con bolsas de loncheado al vacío de 100 g.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es cinco dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otros dos que corresponde al año de fabricación. En el caso de las maquilas el criterio de loteado será asignar 6 dígitos, 4 correspondientes al orden de entrada en fábrica y dos correspondiente al año. Para el loncheado se hace una agrupación de lotes y se lotea por fecha de producción (ddmmaa). Estos



números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas elaboradas. La fecha de consumo preferente es de 2 años a partir de la fecha de puesta en el mercado para productos envasados al vacío y en latas y de 6 meses para aquellos no envasados. A los loncheados se les asigna una fecha de consumo preferente de 1 año desde la fecha de loncheado (Siempre que esta fecha no sea posterior de la fecha de consumo preferente de los productos de los cuales proceden).

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo.



FICHA TECNICA: LOMO SIN PIMENTON DE CERDO IBERICO

Marca comercial: “JAMONES EIRIZ JABUGO S. L.”

Calidad: “Bellota, cebo o cebo de campo”

Raza: “50%, 75% y 100 %”

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 100 Kg de Lomo de cerdo ibérico.
- 3,7 Kg de preparado Lomo Embuchado Blanco Especial 414 de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 37 g/Kg.
- 80g de nitrificante Pakers Powder CH-C, de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 1g/Kg.
- 100 g de ajo en pasta y 10g de orégano de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V

Elaboración:

Temperatura de la caña en el aliñado: **0 a 7°C**

Temperatura de maduración: **3-4°C** Tiempo de maduración: **5 días.**

Tipo de tripa: **cular, roscal y fibrán.** Calibre de tripa: **60/70.**

Peso la pieza una vez curada: **800 g a 1,5 kg.**

Tiempo en estabilización: **30 días.** Temperatura en estabilización: **4-7 °C**

Humedad en estabilización: **80-82%** Tiempo en secadero natural: **45 a 90 días**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Valor Energético: 1633 KJ (388.8 Kcal)

Grasas: 32.90 g

De las cuales saturadas: 6.36 g.

Hidratos de Carbono: menor 0.1 g

De las cuales azúcar: menor 0.1 g.

Proteínas: 23.19 g.

Sal: 2.30 g.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, calidad y raza la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es, y los ingredientes que contiene, que son:

Lomo de cerdo ibérico, sal, azúcar, especias, antioxidante E-301 y conservadores E-250 y E-252.

Forma de presentación: En piezas enteras que pueden ir envasadas al vacío o en latas de metal. También se presentan en estuches de cartón con bolsas de loncheado al vacío de 100 g.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es cinco dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otros dos que corresponde al año de fabricación. En el caso de las maquilas el criterio de loteado será asignar 6 dígitos, 4 correspondientes al orden de entrada en fabrica y dos correspondiente al año. Para el loncheado se hace una agrupación de lotes y se lotea por fecha de producción (ddmmaa).. La fecha de



consumo preferente es de 2 años a partir de la fecha de puesta en el mercado para productos envasados al vacío y en latas y de 6 meses para aquellos no envasados. A los loncheados se les asigna una fecha de consumo preferente de 1 año desde la fecha de loncheado (Siempre que esta fecha no sea posterior de la fecha de consumo preferente de los productos de los cuales proceden).

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo.



FICHA TECNICA: LOMITO DE CERDO IBERICO

Marca comercial: “JAMONES EIRIZ JABUGO S. L.”

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 100 Kg de presa procedente de cerdo ibérico.
- 4,5 Kg de preparado Lomo Embuchado Huelva 410, Ceylamix L-E de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 50g/Kg.
- 80g de nitrificante Pakers Powder CH-C, de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 1g/Kg.
- 100 g de ajo en pasta y 10g de orégano de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V

Elaboración:

Temperatura de la caña en el aliñado: **0 a 7°C**

Temperatura de maduración: **3-4°C** Tiempo de maduración: **5 días.**

Tipo de tripa: **cular, roscal y fibrán.** Calibre de tripa: **60/70.**

Peso la pieza una vez curada: **200 a 450 kg.**

Tiempo en estabilización: **30 días.** Temperatura en estabilización: **4-7 °C**

Humedad en estabilización: **80-82%** Tiempo en secadero natural: **45 a 90 días**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Valor Energético: 1211.6 KJ (288.50 Kcal)

Grasas: 13.86 g

De las cuales saturadas: 2.48 g.

Hidratos de Carbono: menor 0.1 g

De las cuales azúcar: menor 0.1 g.

Proteínas: 40.93 g.

Sal: 2.60 g.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es, y los ingredientes que contiene, que son:

Presa de cerdo ibérico, sal, especias, azúcar, antioxidante E-301 y conservadores E-250 y E-252.

Forma de presentación: En piezas enteras que pueden ir envasadas al vacío. También se presentan en estuches de cartón con bolsas de loncheado al vacío de 100 g.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es cinco dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otros dos que corresponde al año de fabricación. En el caso de las maquilas el criterio de loteado será asignar 6 dígitos, 4 correspondientes al orden de entrada en fábrica y dos correspondiente al año.



Para el loncheado se hace una agrupación de lotes y se lotea por fecha de producción (ddmmaa).. La fecha de consumo preferente es de 2 años a partir de la fecha de puesta en el mercado para productos envasados al vacío y en latas y de 6 meses para aquellos no envasados. A los loncheados se les asigna una fecha de consumo preferente de 1 año desde la fecha de loncheado (Siempre que esta fecha no sea posterior de la fecha de consumo preferente de los productos de los cuales proceden).

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo



FICHA TECNICA: MORCON DE CERDO IBERICO EXTRA

Marca comercial: “JAMONES EIRIZ JABUGO S. L.”

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 100 Kg de carne primera de cerdo ibérico.

- 7 Kg de preparado Chorizo Lomo Salamanca 330, de Manufacturas Ceylan S.L. con nº RGS 31.42/V y dosis máxima 70g/Kg.

- 100g de nitrificante Pakers Powder CH-C, de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 1g/Kg.

- 100 g de ajo en pasta y 10 g de orégano de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V

Elaboración:

Temperatura de picado: -5 a 7 °C

Tipo de picado: Manual

Temperatura de amasado: **0-7 °C**

Tiempo de amasado: **2 min.**

Tipo de tripa: **Ciegos de cerdo.**

Peso la pieza una vez curada: **800/1,2 kg.** Tiempo en estabilización: **45 días.**

Temperatura en estabilización: **4-7° °C** Tiempo secadero natural: **30 días.**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Valor Energético: 1800.07 KJ (428.59 Kcal)

Grasas: 35.11 g

De las cuales saturadas: 4.40 g.

Hidratos de Carbono: menor 0.1 g

De las cuales azúcar: menor 0.1 g.

Proteínas: 28.15 g.

Sal: 2.50 g.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Carne de cerdo ibérico sal, pimentón, lactosa, especias, dextrina, azúcar, estabilizantes E-450i y E-451i, antioxidante E-316, conservadores E-252 y E-250 y colorante E-120.

Forma de presentación: En piezas enteras que pueden ir envasadas al vacío. También se presentan en estuches de cartón con bolsas de loncheado al vacío de 100 g.

Embalaje: en cajas de 10 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es cinco dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otros dos que corresponde al año de fabricación. En el caso de las maquilas el criterio de loteado será asignar 6 dígitos, 4 correspondientes al orden de entrada en fábrica y dos correspondiente al año.



Para el loncheado se hace una agrupación de lotes y se lotea por fecha de producción (ddmmaa). La fecha de consumo preferente es de 1 año a partir de la fecha de puesta en el mercado para productos envasados al vacío y de 6 meses para aquellos no envasados. A los loncheados se les asigna una fecha de consumo preferente de 1 año desde la fecha de loncheado (Siempre que esta fecha no sea posterior de la fecha de consumo preferente de los productos de los cuales proceden).

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo.



FICHA TECNICA: SALCHICHON EXTRA

Marca comercial: “JAMONES EIRIZ JABUGO S.L.”

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 100 Kg de carne primera de cerdo ibérico
- 4,5 Kg de preparado Salchichón extra 131 N.1, de Manufacturas Ceylan S.L. con nº RGS 31.42/V con dosis máxima 45g/Kg.
- 100g de nitrificante Pakers Powder CH-C, de Manufacturas Ceylan S.L. con Nº RGS 31.42/V y dosis máxima de 1g/Kg.
- 100 g de ajo en pasta de Manufacturas Ceylan S.L. con Nº RGS 31.42/V

Elaboración:

Temperatura de picado: -5 a 7 °C

Temperatura de amasado: **0-7 °C**

Tipo de tripa: **rosca, semicircular y cular**

Tiempo en estabilización: **30 días.**

Tiempo en secadero natural: **30 días**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Tipo de picado: 12 mm

Tiempo de amasado: **2 min.**

Calibre de tripa: **80; 60/65; 40/45**

Temperatura en estabilización: **4-7 °C**

Peso la pieza una vez curada: **300 g.**

Valor Energético: 2024.96 KJ (482.13 Kcal)

Grasas: 39.75 g

De las cuales saturadas: 6.02 g.

Hidratos de Carbono: menor 0.1 g

De las cuales azúcar: menor 0.1 g.

Proteínas: 31.09 g.

Sal: 2.49 g.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Carne y tocino de cerdo, sal, azúcares (lactosa y azúcar), especias, emulgentes E-450i y E-450iii, potenciador del sabor E-621, antioxidante E-301, conservadores E-250 y E-252 y colorante E-120.

Forma de presentación: En piezas enteras que pueden ir envasadas al vacío. También se presentan en estuches de cartón con bolsas de loncheado al vacío de 100 g.

Embalaje: en cajas de 10 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.



Loteado y tiempo de durabilidad La forma de establecer los lotes de fabricación es cinco dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otros dos que corresponde al año de fabricación. En el caso de las maquilas el criterio de loteado será asignar 6 dígitos, 4 correspondientes al orden de entrada en fábrica y dos correspondiente al año. Para el loncheado se hace una agrupación de lotes y se lotea por fecha de producción (ddmmaa).. La fecha de consumo preferente es de 1 año a partir de la fecha de puesta en el mercado para productos envasados al vacío y de 6 meses para aquellos no envasados. A los loncheados se les asigna una fecha de consumo preferente de 1 año desde la fecha de loncheado (Siempre que esta fecha no sea posterior de la fecha de consumo preferente de los productos de los cuales proceden).

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo.



FICHA TECNICA: CHORIZO BLANCO EXTRA DE CERDO IBÉRICO

Marca comercial: “JAMONES EIRIZ JABUGO S. L.”

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 100 Kg de carne primera de cerdo ibérico
- 4,5 Kg de preparado Salchichón extra 131 N.2, de Manufacturas Ceylan S.L. con nº RGS 31.42/V con dosis máxima 45g/Kg.
- 100g de nitrificante Pakers Powder CH-C, de Manufacturas Ceylan S.L. con Nº RGS 31.42/V y dosis máxima de 1g/Kg.
- 100 g de ajo en pasta de Manufacturas Ceylan S.L. con Nº RGS 31.42/V

Elaboración:

Temperatura de picado: -5 a 7 °C

Temperatura de amasado: **0-7 °C**

Tipo de tripa: **rosal, semicular y cular**

Tiempo en estabilización: **30 días.**

Tiempo en secadero natural: **30 días**

Tipo de picado: 12 mm

Tiempo de amasado: **2 min.**

Calibre de tripa: **80; 60/65; 40/45**

Temperatura en estabilización: **4-7 °C**

Peso la pieza una vez curada: **300 g.**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Carne y tocino de cerdo, sal, ajo, azúcares,(lactosa y azúcar), especias, emulgentes E-450i y E-450ii, potenciador del sabor E-621, antioxidante E-301, conservadores E-250 y E-252, y colorante E-120.

Forma de presentación: En piezas enteras que pueden ir envasadas al vacío. También se presentan en estuches de cartón con bolsas de loncheado al vacío de 100 g.

Embalaje: en cajas de 10 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es cinco dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otros dos que corresponde al año de fabricación. En el caso de las maquilas el criterio de loteado será asignar 6 dígitos, 4 correspondientes al orden de entrada en fábrica y dos correspondiente al año. Para el loncheado se hace una agrupación de lotes y se lotea por fecha de producción (ddmmaa). La fecha de consumo preferente es de 1 año a partir de la fecha de puesta en el mercado para productos envasados al vacío y de 6 meses para aquellos no envasados. A los loncheados se les asigna una fecha de consumo preferente de 1 año desde la fecha de loncheado (Siempre que esta fecha no sea posterior de la fecha de consumo preferente de los productos de los cuales proceden).

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo. Además información que recomienda al consumidor que si se detecta pérdida de vacío en el envase durante el almacenamiento en el comercio debe desecharse el consumo de producto.



FICHA TECNICA: CHORIZO CULAR EXTRA DE CERDO IBERICO

Marca comercial: “JAMONES EIRIZ JABUGO S. L.”

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 100 Kg de carne primera de cerdo ibérico.
- 7 Kg de preparado Chorizo Lomo Salamanca 330, de Manufacturas Ceylan S.L. con nº RGS 31.42/V y dosis máxima 70g/Kg.
- 100g de nitrificante Pakers Powder CH-C, de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 1g/Kg.
- 100 g de ajo en pasta y 10 g de orégano de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V

Elaboración:

Temperatura de picado: -5 a 7 °C

Tipo de picado: 62 mm.

Temperatura de amasado: **0-7 °C**

Tiempo de amasado: **2 min.**

Tipo de tripa: **rosca, cular y semicircular**

Calibre de tripa: **60/65.**

Peso la pieza una vez curada: **300g-800 g.**

Tiempo en estabilización: **30 días.**

Temperatura en estabilización: **4-7 °C.**

Tiempo secadero natural: **30 días.**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Carne de cerdo ibérico sal, pimentón, lactosa, especias, dextrina, azúcar, estabilizantes E-450i y E-451i, antioxidante E-316, conservadores E-252 y E-250 y colorante E-120.

Valor Energético: 2093.6 KJ (489.48 Kcal)

Grasas: 41.22 g

De las cuales saturadas: 7.32 g.

Hidratos de Carbono: menor 0.1 g

De las cuales azúcar: menor 0.1 g.

Proteínas: 31.87 g.

Sal: 2.71 g.

Forma de presentación: En piezas enteras que pueden ir envasadas al vacío. También se presentan en estuches de cartón con bolsas de loncheado al vacío de 100 g.

Embalaje: en cajas de 10 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isotermos.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad La forma de establecer los lotes de fabricación es cinco dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otros dos que corresponde al año de fabricación. En el caso de las maquilas el criterio de



loteado será asignar 6 dígitos, 4 correspondientes al orden de entrada en fábrica y dos correspondiente al año. Para el loncheado se hace una agrupación de lotes y se lotea por fecha de producción (ddmmaa).. La fecha de consumo preferente es de 1 año a partir de la fecha de puesta en el mercado para productos envasados al vacío y de 6 meses para aquellos no envasados. A los loncheados se les asigna una fecha de consumo preferente de 1 año desde la fecha de loncheado (Siempre que esta fecha no sea posterior de la fecha de consumo preferente de los productos de los cuales proceden).

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo.



FICHA TECNICA: CHORIZO 1ª DE CERDO IBERICO

Marca comercial: “JAMONES EIRIZ JABUGO S. L.”

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 60 Kg de carne primera de cerdo ibérico y 40% tocino de cerdo ibérico.
- 7 Kg de preparado Chorizo Sarta serrano 420+C, de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 70g/Kg
- 100g de nitrificante Pakers Powder CH-C, de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 1g/Kg.
- 100 g de ajo en pasta, 100 g de comino, 10g de orégano de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V

Elaboración:

Temperatura de picado: -5 a 7 °C

Temperatura de amasado: **0-7 °C**

Tipo de tripa: **Ternera fresca**

Peso la pieza una vez curada: **200 g.**

Temperatura en estabilización: **4-7 °C**

Tipo de picado: 12 mm.

Tiempo de amasado: **2 min.**

Calibre de tripa: **36/38**

Tiempo en estabilización: **20 días.**

Tiempo secadero natural: **20 días**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Valor Energético: 2340.55 KJ (557.27 Kcal)

Grasas: 45.98 g

De las cuales saturadas: 15.01 g.

Hidratos de Carbono: 1.47 g

De las cuales azúcar: 0.97 g.

Proteínas: 34.39 g.

Sal: 2.54 g.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Carne de cerdo ibérico sal, pimentón, lactosa, especias, dextrina, azúcar, estabilizantes E-450i y E-451i, antioxidante E-316, conservadores E-252 y E-250 y colorante E-120.

Forma de presentación: En piezas enteras que pueden ir envasadas al vacío dos o seis unidades en la misma bolsa.

Embalaje: en cajas de 5 Kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad La forma de establecer los lotes de fabricación es cinco dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otros dos que corresponde al año de fabricación. En el caso de las maquilas el criterio de



loteado será asignar 6 dígitos, 4 correspondientes al orden de entrada en fábrica y dos correspondiente al año. Para el loncheado se hace una agrupación de lotes y se lotea por fecha de producción (ddmmaa).. Estos números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas elaboradas. La fecha de consumo preferente es de 6 meses a partir de la fecha final de curación para productos no envasados y de 1 año para aquellos envasados a partir de la fecha de envasado.

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo.



FICHA TECNICA: MORCILLA SERRANA

Marca comercial: “JAMONES EIRIZ JABUGO S. L.”

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 30 Kg de carne primera de cerdo ibérico y 70 Kg tocino de cerdo ibérico.
- 6,5 Kg de preparado Morcilla serrana 395 N1, de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 65g/Kg
- 100g de nitrificante Pakers Powder CH-C, de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V y dosis máxima de 1g/Kg.
- 5 litros sangre
- 100 g de ajo en pasta, 100g comino, 100g orégano de Manufacturas Ceylan S.L. con N° RGS 31.42/V

Elaboración:

Temperatura de picado: -5 a 7 °C

Tipo de picado: 12 mm.

Temperatura de amasado: **0-7 °C**

Tiempo de amasado: **2 min.**

Tipo de tripa: **seca de vaca, nervio-grasa, cular, semicircular y ciego.**

Peso la pieza una vez curada: **300 g.**

Tiempo en estabilización: **15 días.**

Temperatura en estabilización: **4-7 °C**

Tiempo secadero natural: **15 días**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Valor Energético: 2386 KJ (568.09 Kcal)

Grasas: 48.05 g.

De las cuales saturadas: 16.92 g.

Hidratos de Carbono: 1.36 g.

De las cuales azúcar: 1.12 g.

Proteínas: 32.56 g.

Sal: 2.71 g.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

*Carne, grasa y sangre de cerdo, pimentón, sal, azúcares (**lactosa**, azúcar y dextrosa), dextrina, especias, emulgentes E-450i y E-450ii, potenciador de sabor E-621, antioxidante E-301 y conservantes E-252 y E-250.*

Forma de presentación: En piezas enteras que pueden ir envasadas al vacío dos o seis unidades en la misma bolsa.

Embalaje: en cajas de 10 Kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es cinco dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otros dos que corresponde al año de fabricación. En el caso de las maquilas el criterio de loteado será asignar 6 dígitos, 4 correspondientes al orden de entrada en fábrica y dos correspondiente al año. Para el loncheado se hace una agrupación de lotes y se lotea por fecha de producción (ddmmaa). Estos números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas elaboradas. La fecha de consumo preferente es de 6 meses a partir de la fecha final de curación para productos no envasados y de 1 año para aquellos envasados a partir de la fecha de envasado.



Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo



FICHA TECNICA: TOCINO SALADO

Marca comercial: "JAMONES EIRIZ JABUGO S. L."

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 98 % de Tocino ibérico.

- 2 % de sal tomada en la salazón.

Elaboración:

Temperatura de salazón: **0 a 7°C**

Tiempo de salazón: **21 días mínimo.**

Peso la pieza una vez elaborada: **6 a 15 kg.**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado adherido sobre el envase de las piezas y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Tocino de cerdo ibérico y sal.

Forma de presentación: En piezas enteras envasadas en bolsas de plástico.

Embalaje: En cajas que contienen 30 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En lonchas o cocinado.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es asignar cuatro dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otro dígito que corresponden al último dígito del año de fabricación. Estos números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas recibidas. La fecha de consumo preferente es de 1 año a partir de la fecha de puesta en el mercado.



FICHA TECNICA: PAPADA SALADA

Marca comercial: "JAMONES EIRIZ JABUGO S. L."

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 98 % de Papada ibérica.
- 2 % de sal tomada en la salazón.

Elaboración:

Temperatura de salazón: **0 a 7°C**

Tiempo de salazón: **21 días mínimo.**

Tiempo en secadero natural: **2-4 meses.**

Peso la pieza una vez elaborada: **2 a 5 kg.**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado adherido sobre el envase de las piezas y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Papada de cerdo ibérico y sal.

Forma de presentación: En piezas enteras envasadas en bolsas de plástico.

Embalaje: En cajas que contienen 30 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En lonchas o cocinado.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es asignar cuatro dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otro dígito que corresponden al último dígito del año de fabricación. Estos números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas recibidas. La fecha de consumo preferente es de 1 año a partir de la fecha de puesta en el mercado.



FICHA TECNICA: PANCETA SALADA

Marca comercial: "JAMONES EIRIZ JABUGO S.L."

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 98 % de Panceta ibérica.
- 2 % de sal tomada en la salazón.

Elaboración:

Temperatura de salazón: **0 a 7°C**

Tiempo de salazón: **21 días mínimo.**

Peso la pieza una vez elaborada: **4 a 10 kg.**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado adherido sobre el envase de las piezas y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Panceta de cerdo ibérico y sal.

Forma de presentación: En piezas enteras envasadas en bolsas de plástico.

Embalaje: En cajas que contienen 30 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: En lonchas o cocinado.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es asignar cuatro dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otro dígito que corresponden al último dígito del año de fabricación. Estos números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas recibidas. La fecha de consumo preferente es de 1 año a partir de la fecha de puesta en el mercado.



FICHA TECNICA: COSTILLA SALADA

Marca comercial: "JAMONES EIRIZ JABUGO S. L."

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 98 % de Costilla ibérica.
- 2 % de sal tomada en la salazón.

Elaboración:

Temperatura de salazón: **0 a 7°C**

Tiempo de salazón: **21 días mínimo.**

Peso la pieza una vez elaborada: **2 a 4 kg.**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado adherido sobre el envase de las piezas y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Costilla de cerdo ibérico y sal.

Forma de presentación: En piezas enteras o cortada en trozos envasadas en bolsas de plástico.

Embalaje: En cajas que contienen 30 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: Cocinado.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es asignar cuatro dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otro dígito que corresponden al último dígito del año de fabricación. Estos números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas recibidas. La fecha de consumo preferente es de 1 año a partir de la fecha de puesta en el mercado.



FICHA TECNICA: ESPINAZO SALADO

Marca comercial: "JAMONES EIRIZ JABUGO S. L."

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 98 % de Espinazo ibérico.
- 2 % de sal tomada en la salazón.

Elaboración:

Temperatura de salazón: **0 a 7°C**

Tiempo de salazón: **21 días mínimo.**

Peso la pieza una vez elaborada: **1 a 4 kg.**

Con estos parámetros de producción, la Aw del producto final es muy inferior a 0,92.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado adherido sobre el envase de las piezas y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Espinazo de cerdo ibérico y sal.

Forma de presentación: En piezas enteras o cortado en trozos envasados en bolsas de plástico.

Embalaje: En cajas que contienen 30 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isoterms.

Forma de consumo: Cocinado.

Loteado y tiempo de durabilidad: La forma de establecer los lotes de fabricación es asignar cuatro dígitos que corresponden: tres al número de orden de fabricación de la partida contando desde 001 a principio de cada año, seguido de otro dígito que corresponden al último dígito del año de fabricación. Estos números están perfectamente identificados en la empresa para cada una de las partidas recibidas. La fecha de consumo preferente es de 1 año a partir de la fecha de puesta en el mercado.