

# HergaHer

MORCILLAS Y FARINATOS

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LONGANIZA FRESCA BLANCA Revisión: 00

Fecha: AGOSTO DE 2020

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	LONGANIZA FRESCA BLANCA
DEFINICIÓN	<p>SE ENTIENDE POR PREPARADO DE CARNE LA CARNE FRESCA, INCLUIDA LA CARNE QUE HA SIDO TROCEADA, A LA QUE SE HAN AÑADIDO PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CONDIMENTOS O ADITIVOS, O QUE HA SIDO SOMETIDA A TRANSFORMACIONES QUE NO BASTAN PARA ALTERAR LA ESTRUCTURA INTERNA DE LA FIBRA MUSCULAR NI, POR LO TANTO, PARA ELIMINAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE FRESCA.</p> <p>SE ENTIENDE POR LONGANIZA FRESCA EL PREPARADO DE CARNE, DE FORMA LARGA Y ANGOSTA, RELLENA DE CARNE PICADA, CONDIMENTADA CON ESPECIAS Y OTROS INGREDIENTES, INCLUIDOS LOS ADITIVOS.</p>
Nº RGSEAA	10.12721/SA
FABRICADO POR	HERGAHER MORCILLAS Y FARINATOS S.L. C/ VERTICAL SEXTA Nº 6 – P.I. EL MONTALVO III 37188 CARBAJOSA DE LA SAGRADA (SALAMANCA) TELF: 923208355
CODIFICACIÓN DEL LOTE	FECHA DE ELABORACIÓN: PRIMER Y SEGUNDO DÍGITO CORRESPONDIENTES AL DÍA, TERCERO Y CUARTO AL MES Y QUINTO Y SEXTO A LOS DÓS ÚLTIMOS DEL AÑO
CONSUMO PREFERENTE	21 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN
INGREDIENTES	CARNE DE CERDO, SAL, ALMIDONES (PATATA, MAÍZ), DEXTROSA, ESPECIAS Y EXTRACTOS DE ESPECIAS, ANTIOXIDANTES (E 301, E 331), CONSERVADORES ( <b>SULFITO SÓDICO</b> , <b>METABISULFITO POTÁSICO</b> ), COLORANTE (E 120), FIBRAS VEGETALES Y PROTEÍNA DE GUISANTE.
TRIPA	NATURAL
FORMATO PRESENTACIÓN	BOLSA DE 5 kg
ENVASADO	ENVASADAS AL VACÍO
EMBALAJE	CAJAS DE CARTÓN
CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS	COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	TEMPERATURA ENTRE 0- 4 °C.
USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	A TODA LA POBLACIÓN INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: CONTIENE SULFITOS
INSTRUCCIONES DE USO	NECESITA COCINADO COMPLETO PREVIO A SU CONSUMO

# HergaHer

MORCILLAS Y FARINATOS

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LONGANIZA FRESCA BLANCA Revisión: 00

Fecha: AGOSTO DE 2020

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
Salmonella (u.f.c./10g.)	n=5, c=0, No detectado en 10g
E.coli (u.f.c./g.)	n=5, c=2, m=500, M= 5000
ADITIVOS (a la vista del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios)	
PARÁMETROS	DOSIS MÁXIMA
E 301, E 331	<i>Quantum satis</i>
Sulfitos (E 221 + E 224)	450 mg/kg
E 120	100 mg/kg
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 g
Valor energético	991 Kj/ 238 Kcal
Grasas	17,40 g
De las cuales saturadas	6,90 g
Hidratos de carbono	5,64 g
De los cuales azúcares	0,41 g
Proteínas	14,80 g
Sal	1,49 g
<b>ETIQUETA</b>	

### LEGISLACIÓN:

**Real Decreto 474/2014**, de 13 de junio, por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

**Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LONGANIZA FRESCA BLANCA    **Revisión: 00**

**Fecha:** AGOSTO DE 2020

Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

**Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008**, sobre aditivos alimentarios

**Real Decreto 640/2006**, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) nº 2074/ 2005**, de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE)852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

**Reglamento (CE) nº 2073/ 2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 852/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 853/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

**Reglamentos (CE) 854/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

**R.D. 1334/ 1999**, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). Modificado por R.D. 238/ 2000 (BOE de 25/12/91).

**R.D. 1808/1991**, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.