

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MORCILLA CHORICERA

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	MORCILLA CHORICERA
DEFINICIÓN	PRODUCTO CÁRNICO ELABORADO PRINCIPALMENTE CON SANGRE, MEDIANTE UN TRATAMIENTO QUE PERMITA COMPROBAR LA DESAPARICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE FRESCA EN LA PARTE CENTRAL DE LA SUPERFICIE DE CORTE (CURACIÓN).
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	PIEZA ENTERA: 180 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN. PIEZA ENTERA ENVASADA EN ATMÓSFERA PROTECTORA: DOS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO.
INGREDIENTES	CARNE DE CERDO, SANGRE, GRASA DE CERDO IBÉRICO, SAL, PIMENTÓN, CEBOLLA, COMINOS, AJO, LACTOSA , AZÚCAR, PROTEÍNAS LÁCTEAS Y DE SOJA , DEXTRINA, ESTABILIZANTES (E-450i, E-450ii), ANTIOXIDANTES (E-300, E-331, E-301, E-306, E-392), CONSERVADOR (E-252), JARABE DE GLUCOSA Y EXTRACTOS DE ESPECIAS. PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.
TRIPAS	FIBRAN
FORMATO PRESENTACIÓN	EMBUTIDO
FORMATO DE VENTA	PIEZA ENTERA
ENVASADO	EN ATMÓSFERA PROTECTORA EN BANDEJAS DE PESO APROXIMADO DE 550 gramos (EN FUNCIÓN DEL PEDIDO)
EMBALAJE	CAJAS DE CARTÓN
CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	SIN ENVASAR: EN LUGAR SECO Y FRESCO ENVASADO ATMÓSFERA PROTECTORA: TEMPERATURA 0 – 6 °C
USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	A TODA LA POBLACIÓN. ALÉRGENOS: CONTIENE DERIVADOS DE LECHE (LACTOSA Y PROTEÍNA LÁCTEA) Y DERIVADO DE SOJA (PROTEÍNA DE SOJA) PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.
INSTRUCCIONES DE USO	LISTO PARA EL CONSUMO
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
<i>Listeria monocytogenes (u.f.c./g.)</i>	n=5, c=0, (durante su vida útil: m=100 ufc/g, M=100 ufc/g)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MORCILLA CHORICERA

<i>Escherichia coli</i> (u.f.c./g.)	0-100
<i>Staphylococcus aureus</i> (u.f.c./g.)	0-100
<i>Clostridium sulfitorreductores</i>	Ausencia
<i>Enterobacterias</i>	--
<i>Salmonella</i>	Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS. Lote 270912	
Actividad de agua	0,826
pH	5,12
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	Valores medios por 100 g
Valor energético	2112 Kj/510 Kcal
Grasas	46,00 g
De las cuales saturadas	18,17 g
Hidratos de carbono	3,10 g
De los cuales azúcares	0,22 g
Proteínas	21,00 g
Sal	2,97 g
CANTIDAD MÁXIMA DE E-252 AÑADIDA: 150 mg/kg	
DOSIS MÁXIMA DE E-450i, E-450ii AÑADIDA: 5000 mg/kg	
DOSIS MÁXIMA DE E-392: 100 mg/kg	
ETIQUETA	

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 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.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MORCILLA CHORICERA

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.