

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MORCILLA DE CERDO

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	MORCILLA DE CERDO
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	PAN [HARINA DE TRIGO , SAL, LEVADURA, EMULGENTE (E-472e), ANTIOXIDANTE (E-300), ENZIMAS Y AGUA], SANGRE, SAL, GRASA DE CERDO IBÉRICO, PIMENTÓN, CEBOLLA, COMINOS, HARINA DE TRIGO , LACTOSA , AZÚCAR, PROTEÍNAS LÁCTEAS Y DE SOJA , DEXTRINA, ESTABILIZANTES (E-450i, E-450ii), ANTIOXIDANTES (E-300, E-331, E-301, E-306), CONSERVADOR (E-252), JARABE DE GLUCOSA Y EXTRACTOS DE ESPESANTES
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 HARINA DE TRIGO, DERIVADO DE LECHE (LACTOSA Y PROTEÍNA LÁCTEA) Y DERIVADO DE SOJA (PROTEÍNA DE SOJA)
INSTRUCCIONES DE USO	NECESITA COCINADO COMPLETO PREVIO A SU CONSUMO
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (a la vista del Reglamento (CE) 2073/2005 modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007 no se aprecia ninguna categoría de alimentos en la que se pueda englobar este producto, dado que no es un alimento listo para el consumo, ni un producto cárnico destinado a ser consumido crudo, ni un producto cárnico hecho a base de carne de aves, ni un preparado de carne)	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MORCILLA DE CERDO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Valores medios por 100 g
Valor energético		1805 Kj/434 Kcal
Grasas		33,00 g
De las cuales saturadas		15,50 g
Hidratos de carbono		23,70 g
De los cuales azúcares		0,14 g
Proteínas		10,70 g
Sal		2,07 g
CANTIDAD MÁXIMA DE E-252 AÑADIDA: 150 mg/kg		
DOSIS MÁXIMA DE E-450i, E-450ii AÑADIDA: 5000 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) n° 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) n° 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 en Reglamento n° 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n°882/2004 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) m° 853/2004 y (CE) n° 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) n° 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 n° 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.