

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### MORCILLA DE NUECES

<b>DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO</b>	MORCILLA DE NUECES
<b>DEFINICIÓN</b>	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 (COCCIÓN).
<b>Nº RGSEAA</b>	10.12721/SA
<b>FABRICADO POR</b>	HERGAHER MORCILLAS Y FARINATOS S.L. C/ VERTICAL SEXTA Nº 6 – P.I. EL MONTALVO III 37188 CARBAJOSA DE LA SAGRADA (SALAMANCA) TELF: 923208355
<b>CODIFICACIÓN DEL LOTE</b>	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
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	70 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN.
<b>INGREDIENTES</b>	SANGRE, PAN [HARINA DE <b>TRIGO</b> , SAL, LEVADURA, EMULGENTE (E-472e), ANTIOXIDANTE (E-300), ENZIMAS Y AGUA], SAL, GRASA DE TERNERA, CEBOLLA, PEREJIL, <b>NUECES</b> , HIERBABUENA, COMINOS Y HARINA DE <b>TRIGO</b> .
<b>TRIPAS</b>	DE PLÁSTICO
<b>FORMATO PRESENTACIÓN</b>	EMBUTIDO
<b>FORMATO DE VENTA</b>	PIEZA ENTERA
<b>ENVASADO</b>	SIN ENVASAR
<b>EMBALAJE</b>	CAJAS DE CARTÓN
<b>CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS</b>	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	TEMPERATURA ENTRE 0- 5 °C
<b>USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO</b>	A TODA LA POBLACIÓN. ALÉRGENOS: CONTIENE HARINA DE TRIGO Y NUECES
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	NECESITA COCINADO COMPLETO PREVIO A SU CONSUMO
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> (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 NUECES



### 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.

**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 en 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) mº 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.