

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MORCILLA DE PIÑONES PICANTE

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	MORCILLA DE PIÑONES PICANTE
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 (COCCIÓN).
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: 70 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN. LONCHEADA: 20 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO.
INGREDIENTES	SANGRE, PAN [HARINA DE TRIGO , SAL, LEVADURA, EMULGENTE (E-472e), ANTIOXIDANTE (E-300), ENZIMAS Y AGUA], SAL, GRASA DE TERNERA, CEBOLLA, PEREJIL, PIÑONES , HIERBABUENA, COMINOS, HARINA DE TRIGO Y CAYENA.
TRIPAS	DE PLÁSTICO
FORMATO PRESENTACIÓN	EMBUTIDO
FORMATO DE VENTA	PIEZA ENTERA LONCHEADO
ENVASADO	EN ATMÓSFERA PROTECTORA EN BANDEJAS DE PESO APROXIMADO DE 350 gramos (SÓLO PARA LONCHEADO)
EMBALAJE	CAJAS DE CARTÓN
CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	TEMPERATURA ENTRE 0- 5 °C
USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	A TODA LA POBLACIÓN. ALÉRGENOS: CONTIENE HARINA DE TRIGO Y PIÑONES
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 PIÑONES PICANTE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Valores medios por 100 g
Valor energético	638 Kj/152 Kcal	
Grasas	6,20 g	
De las cuales saturadas	4,06 g	
Hidratos de carbono	17,30 g	
De los cuales azúcares	0,31 g	
Proteínas	6,80 g	
Sal	1,19 g	
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.

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.