

	MORCILLAS VILLAMOROS FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MORCILLA DE LEÓN	FECHA: ENERO 2021 Página 1 de 2 <hr/> EDICIÓN 01 REVISIÓN 03
---	---	---

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: **MORCILLA DE LEÓN**

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Derivado cárnico con tratamiento térmico incompleto (R.D.474/2014).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Derivado cárnico elaborado a partir de carne a la que se puede añadir grasa, tocino, sangre; sometido a tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial de las proteínas, sin que se consiga un efecto de pasteurización. Requiere refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo para su consumo.

INGREDIENTES

Cebolla, sangre, manteca de cerdo, arroz, sal, ajo, pimentón y especias.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre porción comestible en húmedo)

Información nutricional (valores medios)	Por 100g
Valor energético:	164 kcal
	690 kj
Grasas	12,88 g
de las cuales saturadas	5,71 g
Hidratos de carbono	6,74 g
de los cuales azúcares	<2 g
Proteínas	5,36 g
Sal	0,92 g

TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO

Picado / Amasado / Embutido / Cocción.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Refrigeración: entre 0 y 5 °C.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Conservar en refrigeración. Calentar por encima de 65 °C antes de consumir.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

Este producto **NO** contiene **alérgenos** ni sustancias que causen intolerancia, según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Este producto **NO** contiene organismos modificados genéticamente (OGM'S), según el Reglamento 1829/2003/CE y Reglamento 1830/2003/CE, ni trazas de los mismos.

Sin GLUTEN.

	MORCILLAS VILLAMOROS FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MORCILLA DE LEÓN	FECHA: ENERO 2021 Página 2 de 2
		EDICIÓN 01 REVISIÓN 03

TRAZABILIDAD Y LOTEADO

El código de lote está formado por 6 cifras referentes a la fecha de fabricación diaria: **dd.mm.aa** (siendo **dd** el día de fabricación, **mm** el mes y **aa** los 2 últimos dígitos del año).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Derivado cárnico de aroma característico. Textura firme y delicada, gusto intenso y aromático, con abundantes notas de especias. Color negro debido a la sangre. Una vez cocinada adquiere textura cremosa.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil: 15 días en las condiciones de almacenamiento expuestas anteriormente.

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

-Criterios de seguridad alimentaria para derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto:

TIPO DE ENSAYO	PARÁMETRO	LÍMITE
MICROBIOLÓGICOS Reglamento UE 2073/2005 Criterios de Higiene y Seguridad Alimentaria	<i>Recuento de Listeria monocytogenes</i>	<i>n=5, c=0, 100 ufc/g</i>
	<i>Determinación Salmonella spp.</i>	<i>n=5, c=0 Ausencia/25g</i>

Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

FORMA DE PRESENTACIÓN

ENVASADO*		EMBALAJE	
Sistema	Material		Código EAN
Corras de 5 a 7 unidades de 200g. c/u	Al natural	-	8437011835017
Envases termosellados de 2/3 unidades	Bolsa plástico termosellada		
Masa de morcilla sin embutir de 1,3 y 5 litros	Cubos de PVC blanco o transparente	-	

*Todos los materiales utilizados en el envasado de nuestros productos poseen certificado de aptitud para el contacto con alimentos.

FABRICANTE: MORCILLAS VILLAMOROS C.B.

Responsable: JESÚS FLÓREZ LEÓN MORCILLAS VILLAMOROS, C.B. CIF: E24207334

DIRECCIÓN: Ctra. Portillín, km.3

24195-VILLAMOROS DE LAS REGUERAS LEÓN (ESPAÑA)

TELÉFONO: 987.308.073

e-mail: morcillasvillamoros@gmail.com

Nº RGSEAA: 10.07839/LE