

	MORCILLAS VILLAMOROS FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MORCILLA CON DULCE DE MANZANA	FECHA: ENERO 2021 Página 1 de 2
		EDICIÓN 01 REVISIÓN 03

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: **MORCILLA CON DULCE DE MANZANA**

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, que se ha mezclado con dulce de manzana. A continuación se esteriliza con tratamiento en autoclave.

INGREDIENTES

Cebolla, sangre, manteca de cerdo, arroz, sal, ajo, pimentón, especias. Dulce de manzana (10%): manzana reineta, azúcar, agar-agar, conservadores: ácido cítrico (E-330) y sorbato sódico (E-201)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre porción comestible en húmedo)

Información nutricional (valores medios)	Por 100g
Valor energético:	132 kcal
	550 kj
Grasas	8,8 g
de las cuales saturadas	3,6 g
Hidratos de carbono	8,12 g
de los cuales azúcares	4 g
Proteínas	5 g
Sal	0,98 g

TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO

Picado / Amasado / Cocción / Embotado / Esterilización en autoclave.

CONSERVACIÓN

En lugar fresco y seco, protegido de la luz directa.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

A temperatura ambiente, preferentemente en un lugar fresco y seco, protegida de la luz.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar entre 2 °C y 4 °C y consumir en 3 días.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

Este producto no contiene alérgenos 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 CON DULCE DE MANZANA	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 a temperatura ambiente. Color negro debido a la sangre. Una vez cocinada adquiere textura cremosa al licuarse la grasa. Gusto intenso y aromático, con abundantes notas de especias y ligero dulzor aportado por la miel.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil: 24 meses en las condiciones expuestas anteriormente. Una vez abierto el envase, consumir en tres días.

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas sometidas a esterilización.

TIPO DE ENSAYO	INCUBACIÓN		LÍMITE
	7 días a 20 °C	7 días a 37 °C	
CONTROL DE ESTERILIDAD			
PARÁMETROS	Abombamiento		Ausencia
	Rezumado		Ausencia
	Pardeamiento		Ausencia
	pH		-
	aW		-
	Arobios mesófilos (recuento)		<10 ufc/g
	Anaerobios mesófilos (recuento)		<10 ufc/g

FORMA DE PRESENTACIÓN / LOGÍSTICA

ENVASADO*		EMBALAJE	Código EAN
Sistema	Material		
Tarro de vidrio esterilizado	Vidrio alimentario	Caja de cartón 40x30x9 cm	8437011835024
Peso neto - 300 g	Alto - 9 cm Diámetro - 8 cm	12 tarros por caja	

*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