

	<b>MORCILLAS VILLAMOROS</b> FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO <b>MORCILLA CON MIEL Y NUECES</b>	FECHA: ENERO 2021 Página 1 de 2
		EDICIÓN 01 REVISIÓN 03

## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: **MORCILLA CON MIEL Y NUECES**

### 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 frutos secos: nueces. A continuación se esteriliza con tratamiento en autoclave.

### INGREDIENTES

Cebolla, sangre, manteca de cerdo, arroz, miel 4%, **NUECES** 2%, sal, ajo, pimentón y especias.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre porción comestible en húmedo)

Información nutricional (valores medios)	Por 100g
<b>Valor energético:</b>	181 kcal
	758 kj
<b>Grasas</b>	13,40 g
de las cuales saturadas	5.50 g
<b>Hidratos de carbono</b>	9,50 g
de los cuales azúcares	4,50 g
<b>Proteínas</b>	5,60 g
<b>Sal</b>	0,92 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

ALÉRGENO: **NUECES**. Según 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**

	<b>MORCILLAS VILLAMOROS</b> FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO <b>MORCILLA CON MIEL Y NUECES</b>	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	8437011835055
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