

	MORCILLAS VILLAMOROS FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MORCILLA EN TARRO DE VIDRIO	FECHA: ENERO 2021 Página 1 de 2
		EDICIÓN 01 REVISIÓN 03

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: **MORCILLA EN TARRO**

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. A continuación se esteriliza con tratamiento en autoclave.

INGREDIENTES

Cebolla, sangre, manteca de cerdo, arroz, sal, 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 / 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 EN TARRO DE VIDRIO	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.

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	
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	8437011835031
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