

	MORCILLAS VILLAMOROS FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MORCILLA CON PUERROS EN TARRO DE VIDRIO	FECHA: ENERO 2026 Página 1 de 2
		EDICIÓN 01 REVISIÓN 05

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: MORCILLA CON PUERROS

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

Envasado y esterilizado una vez elaborado.

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 de porcino y vacuno, puerros (18%) manteca de cerdo, arroz, sal, pimentón y especias.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre porción comestible en húmedo)

Información nutricional (valores medios)	Por 100g
Valor energético:	139 kcal
	582 kj
Grasas	9,7 g
de las cuales saturadas	4,5 g
Hidratos de carbono	8,1 g
de los cuales azúcares	3,5 g
Proteínas	4,7 g
Sal	0,88 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. Cocinar antes de consumir.

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 PUERROS EN TARRO DE VIDRIO	FECHA: ENERO 2026 Página 2 de 2 EDICIÓN 01 REVISIÓN 05
--	--	---

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

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 de esterilidad:

TIPO DE ENSAYO	INCUBACIÓN		LÍMITE
CONTROL DE ESTERILIDAD	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	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