



NOMBRE DEL PRODUCTO	MORCILLA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico pasteurizado a partir de carne picada
INGREDIENTES	<p>Cebolla</p> <p>Tocino de cerdo (Origen de la carne: ESPAÑA)</p> <p>Sangre de cerdo (sangre de cerdo y estabilizador E-331)</p> <p>Sal</p> <p>Espicias</p> <p>Piñones</p>
PROCESO DE ELABORACIÓN	<p>Recepción materias primas</p> <p>Preparación materias primas (*)</p> <p>Mezclado (*)</p> <p>Embutición (*)</p> <p>(*) Tª del obrador (12°C) +/- (3°C)</p> <p>Cocción (Tª 89°C, tiempo 00:10h)</p> <p>Enfriamiento (Tª < 10°C en menos de dos horas)</p> <p>Almacenamiento temporal (Tª < 4°C)</p> <p>Venta</p>
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Consérvase a temperaturas entre 0°C-4°C
TRANSPORTE	En vehículos en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Requiere transporte a temperatura controlada.
CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE	Consumir preferentemente antes de 30 días desde fecha de fabricación
ALÉRGENOS	Este producto no contiene alérgenos de acuerdo con el anexo II del Reglamento UE nº 1169/2011. Ausencia de gluten
RAZÓN SOCIAL	EMBUTIDOSDECIEZA, S.L
NºRGSEAA	103347/MU
C.I.F.	B-73706012
DOMICILIO INDUSTRIAL	C/ Cañada de la Horta, nº 67 30530 Cieza, Murcia
CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO	Empresa con sistema APPCC implantado, sistema preventivo para garantizar la inocuidad de los alimentos
OBSERVACIONES	Este producto contiene piñones, sustancia no recogida en el Reglamento 1169/2011 de información al consumidor, que puede causar alergia a personas hipersensibles.
TIPO DE TRIPA	Tripa de Buey calibre 38-40. Tripa comestible



PESO APROXIMADO	70 gr/unidad. Venta previo fraccionamiento.
USO PREVISTO	Producto para ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado. Destinado a todo tipo de consumidor, excepto personas sensibles a este tipo de alimento y a los piñones.
LOTEADO	Cada principio de año empezamos con cada producto con el lote n° 1 y así sucesivamente.
DECLARACIÓN DE OGM	No contiene.

NOMBRE DEL PRODUCTO	MORICLLA (Derivado cárnico pasteurizado a partir de carne picada)	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 (**)	MICROORGANISMO	NIVEL MÁXIMO
	Listeria m.	No detectado/25g

(**) 1.3. Alimentos listos para el consumo que NO pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales.

ALC que NO pueden favorecer el crecimiento de LISTERIA m. Estudio de categorización (ver documentación).
<ul style="list-style-type: none"> - PH \leq4.4 O ACTIVIDAD DE AGUA \leq0.92 - PH \leq5 Y ACTIVIDAD DE AGUA \leq0.94 - Productos con vida útil < 5 días



NOMBRE DEL PRODUCTO	MORICLLA (Derivado cárnico pasteurizado a partir de carne picada)	
ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS	PARÁMETRO	VALOR
	Humedad	67.3g/g producto
	Actividad de agua	0.827
	pH	5.5 unidades de pH
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G DE PRODUCTO (Resultados por laboratorio acreditado)	VALOR ENERGÉTICO	907Kj/219Kcal
	GRASAS	19.7g
	- De las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	6.50g
	HIDRATOS DE CARBONO	6.1g
	- De los cuales AZÚCARES	0.56g
	PROTEÍNAS	4.4g
	SAL	2.19g

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Venta directa al consumidor final. Venta a terceros.
ETIQUETADO	ETIQUETADO SEGÚN REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor