1. NOMBRE DEL PRODUCTO

MORCILLA DE CEBOLLA OREADA

2. DESTINO DEL PRODUCTO

Restauración, Hosteleria, Catering, Distribuidores mayoristas, Minoristas, Publico en general.
Destinados a ser consumidos tal cual

3. DEFINICIÓN

Producto cárnico tratado por el calor,curado, a base de tocino de cerdo, de matanza propia, embutido con tripa natural de cordero, presentado en cuelgos o bandejas, perfectamente identificado

4. DESCRIPCIÓN PROCESO DE ELABORACIÓN

La materia prima llega de la matanza y despiece que se realiza en el matadero de la misma empresa, para asegurase una calidad del producto, Se recepciona , se pesa, se pica, en el amasado se le añade sangre de con memos de 24 hs desde la matanza, cebolla cocida picada, condimentos, especias y aditivos, se embute, se ata, se recogen en cuelgos. Se trata con calor en horno eléctrico, según procedimiento, se enfria, se almacena en secadero de 12 a 14º con una humedad adecuada, el tiempo necesario, se etiqueta y envasa en bolsa de plástico autorizado, se almacena a temperatura de refrigeración 0ºC a 3ºC hasta que se prepara el pedido en la sala de expedición, se transporta en condiciones de refrigeración que el producto no supere los 4ºC hasta el punto de venta.

5. TECNOLOGIA APLICADA

Cocción en Horno eléctrico. Envasado al vació en bolsas de plástico adecuadas, o en bandejas termoselladas. Secadero artifical.

6. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Cebolla (60%), Tocino, manteca de cerdo, sangre, harina de arroz, sal, especias, antioxidantes E-301,E-31iii, E-325, conservador E-262i, tripa de ternera.

7. COMPOSICION CUANTITATIVA

En poder de la empresa.

8. PARAMETROS FISICO-QUIMICO, MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

- *Parámetros Fisico-Quimicos:* *pH:*
  Actividad de agua: aω:
- *Seguridad alimentaría:* *Salmonella: Ausencia en 25 gr. Método EN/ISO 6579.*
  Listeria en 25 gr: Método ALOA-FRASER

  Higiene del proceso:

La frecuencia de muestreo será acorde al planning anual establecido por la empresa. El plan de muestreo se describe en el PG.15.

Valor nutricional:

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

Fecha de caducidad: 30 días después de la fecha de elaboración y envasado.

10. ALMACENAJE Y TRANSPORTE

Conservar en lugar fresco.

11. CONSEJOS UTILES

Conservar en lugar fresco.

12. PRESENTACION Y ETIQUETADO

Se presentan en cuelgos, bolsas de plástico adecuadas al vació, perfectamente etiquetado, bandejas termoselladas.