

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 41
	MORCILLA IBÉRICA CURADA (Envasado al vacío)	Rev. : 02 Página 1 de 3

Definición y Tratamientos aplicados	Embutido crudo- curado , elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo ibérico, tocino de cerdo ibérico y sangre, junto con sal, vegetales, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa fibrán que ha sufrido un proceso de curación-maduración Una vez finalizado el periodo óptimo de curación-maduración el producto es envasado al vacío.		
Composición	Carne y grasa de cerdo ibérico, cebolla, sangre, sal, pimentón, especias, dextrina, lactosa, leche en polvo , dextrosa, potenciador del sabor (E-621), proteína de soja, proteína de leche , emulgentes(E-450i, E-452i y E-451i) y antioxidante (E-301)		
Características organolépticas	Color: negro rojizo Sabor: característico Aroma: característico Textura: homogénea, compacto. Aspecto: - Externo: Consistente. Tripa adherida en toda su longitud. - Al corte: consistente, ligado, característico.		
Características físico-químicas	Actividad de agua: 0.75 pH: 5.5		
Limites Microbiológicos	-S.aureus <1x10² ufc/g -Clostridium sulfito-reductores <1x10² ufc/g -E.Coli <1x10² ufc/g -Listeria monocytogenes (*) <1x10² ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g (*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.		
Alérgenos		POSITIVO/NEGATIVO	
	Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NEGATIVO	
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NEGATIVO	
	Huevos y productos a base de huevo	NEGATIVO	
	Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO	
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NEGATIVO	
	Soja y productos a base de soja	POSITIVO	
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	POSITIVO	
	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.	NEGATIVO	
	Apio y productos derivados	NEGATIVO	
	Mostaza y productos derivados	NEGATIVO	
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NEGATIVO	
	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO ₂	NEGATIVO	
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO	

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 41
	MORCILLA IBÉRICA CURADA (Envasado al vacío)	Rev. : 02 Página 2 de 3

	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO	
Destinatario	Población en general excepto personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.		
Fijación de la vida útil del producto	Consumo preferente: 12 meses desde la fecha de envasado.		
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados <i>(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N°1829/2003 y N° 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)</i>		
Descripción del envase y embalaje	El peso de la morcilla ibérica es de aproximadamente 0.250Kg. La presentación de la morcilla ibérica envasada al vacío es: • Enteros, envasados individualmente. • En cajas de cartón en número de 12 unidades		
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.		
Métodos de conservación y almacenamiento	Se debe conservar a refrigeración. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.		
Uso esperado	Se puede consumir tal y como llega al consumidor, pero se recomienda sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.		
Fotografía			

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 41
	MORCILLA IBÉRICA CURADA (Envasado al vacío)	Rev. : 02 Página 3 de 3

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
FECHA: RESPONSABLE DE CALIDAD	FECHA: GERENCIA

VALORES NUTRICIONALES

MORCILLA

		100 g	
VALOR ENERGÉTICO		2165 kJ	523 kcal
CANTIDAD DE GRASA		44,9 g	
de los cuales ácidos grasos saturados		18,34 g	
HIDRATOS DE CARBONO		4,2 g	
de los cuales azúcares		2,2 g	
PROTEÍNA		25,4 g	
SAL		4,12 g	