

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

<b>Definición y Tratamientos aplicados</b>	<p>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</p> <p>Una vez finalizado el periodo óptimo de curación-maduración el producto es envasado al vacío.</p>	
<b>Composición</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico, cebolla, sangre, sal, pimentón, especias, dextrina, <b>lactosa, leche en polvo</b> , dextrosa, potenciador del sabor (E-621), <b>proteína de soja, proteína de leche</b> , emulgentes( E-450i, E-452i y E-451i) y antioxidante (E-301)	
<b>Características organolépticas</b>	<p>Color: negro rojizo Sabor: característico Aroma: característico Textura: homogénea, compacto. Aspecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Externo: Consistente. Tripa adherida en toda su longitud.</li> <li>• Al corte: consistente, ligado, característico.</li> </ul>	
<b>Características físico-químicas</b>	Actividad de agua: 0.75 pH: 5.5	
<b>Limites Microbiológicos</b>	<p>-S.aureus &lt;math&gt;&lt;1 \times 10^2&lt;/math&gt; ufc/g -Clostridium sulfito-reductores &lt;math&gt;&lt;1 \times 10^2&lt;/math&gt; ufc/g -E.Coli &lt;math&gt;&lt;1 \times 10^2&lt;/math&gt; ufc/g -Listeria monocytogenes (*) &lt;math&gt;&lt;1 \times 10^2&lt;/math&gt; ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g</p> <p>(*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.</p>	
<b>Alérgenos</b>		<b>POSITIVO/NEGATIVO</b>
	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
	<b>Soja y productos a base de soja</b>	<b>POSITIVO</b>
	<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>	<b>POSITIVO</b>
	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 <sub>2</sub>	NEGATIVO
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO

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

	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO	
<b>Destinatario</b>	Población en general excepto personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.		
<b>Fijación de la vida útil del producto</b>	Consumo preferente: 12 meses desde la fecha de envasado.		
<b>OMG</b>	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>		
<b>Descripción del envase y embalaje</b>	El peso de la morcilla ibérica se puede encontrar en dos formatos: vela y herradura. Se encuentran envasados al vacío individualmente.		
<b>Condiciones de distribución y transporte</b>	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.		
<b>Métodos de conservación y almacenamiento</b>	Se debe conservar a refrigeración. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.		
<b>Uso esperado</b>	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.		
<b>Fotografía</b>			

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 41
	<b>MORCILLA IBÉRICA CURADA</b> <b>(Envasado al vacío)</b>	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	