

	ESPECIFICACIÓN DE MORRO DE CERDO COCIDO		EP-CA/13 Página 1 / 4 Edición 8 Fecha 14/06/15
ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN	

ESPECIFICACIÓN DE MORRO DE CERDO COCIDO

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
- Apartado 2.3 incluir nuevo formato de 500 g



ESPECIFICACIÓN DE MORRO DE CERDO COCIDO

EP-CA/13

Página 2 / 4

Edición 8

Fecha 14/06/2015

1.- OBJETO

Definir las características que tiene el ***morro de cerdo cocido*** fabricado por ROGUSA.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación: Morro de cerdo cocido.

2.2.- Ingredientes:

Morro de cerdo 98%, sal, reguladores de la acidez E-270, E-516 y E-331 iii y conservador E-250

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Tipo plástico	Unidades/ caja	Código Barras Unidad	
1000 g $\pm$ 1,5%	poliéster saranizado, polietileno con EVA	6 u/c	8411713211430	78411713211439
500 g $\pm$ 3 %	poliéster saranizado, polietileno con EVA	9 u/d	8411713211447	28411713211441

El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

Envase:

- Consumir preferentemente antes del/lote:
- Consérvese de 0º a + 4ºC.
- Denominación del producto.
- Ingredientes.
- Marca y dirección.
- Número de registro sanitario: 10.06770/M.
- Peso neto.
- Consumir tras un cocinado completo.
- Código de barras.
- Sin gluten.

- Punto verde
- Información nutricional media por 100 g:

Valor energético:	1024 kJ (247 kcal)
Grasas/Lípidos	19 g
De las cuales grasas saturadas	7,7 g
Hidratos de carbono	0,9 g
De los cuales azúcares	0,8 g
Proteínas	18 g
Sal	1,3 g

Embalaje:

- Código de barras
- Denominación producto
- Unidades por caja-Formato
- Peso neto
- Fecha de consumo preferente y lote.
- Dirección
- Nota "Atención: para su perfecta conservación la temperatura a mantener es de: 0º a +4ºC
- Sello de AENOR de empresa registrada
- Logotipo de ROGUSA en dos laterales
- Número de Registro Sanitario: 10.06770/M
- Leyenda; "Especialistas en precocinados"
- Leyenda; "Producto envasado en plástico al vacío. Precaución al abrir con cuchilla.
- Atención: producto frágil

2.5.- Condiciones de almacenamiento:

Conservar refrigerado entre 0 y 4ºC. Producto pasteurizado.

2.6.- Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Humedad	Máx 65%
Grasa	Máx 22%



**ESPECIFICACIÓN DE
MORRO DE CERDO COCIDO**

EP-CA/13

Página 4 / 4

Edición 8

Fecha 14/06/2015

Proteínas	Mín 15%
Escherichia Coli	Ausencia ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia /25 g
Staphylococcus Aureus	Max 1 x 10 ² ufc/g
Listeria monocitogenes	Ausencia /25 g

2.7.- Legislación aplicable:

Reglamento 853/2004

Reglamento 2073/2005

Reglamento 1831/2003..

2.8.-Caducidad:

Tres meses a partir de la fecha de fabricación

2.9.- Destino producto

Todos los consumidores incluidos celiacos