

**FICHA TÉCNICA**

Fecha ficha:

17/07/2024

SALCHICHA MURCIANA SECA

Ed.03

PROVEEDOR: HERBAHER CÁRNICAS, S.L.

Página 1 de 3

1.- Identificación del fabricante

Nombre: **HERBAHER CÁRNICAS, S.L.**
Domicilio Social: **Pol. Ind. El Arreaque C/3 - Parc. 2 – Mnz. 12**
Actividad: **Fabricante de embutidos**
Registro Sanitario: **ES 10.08113/MU**
Teléfono: **968 002 331**
e-mail: **info@debandera.com**
Web: **www.debandera.com**
Responsable: **MATEO BAÑOS HERNÁNDEZ**
Responsable de calidad: **ANA BELÉN GREGORIO PÉREZ**
Responsable I+D: **JOSÉ MARÍA BAÑOS HERNÁNDEZ**

**2.- Producto terminado**

Denominación del producto: SALCHICHA MURCIANA SECA
Clasificación legal: EMBUTIDO CURADO

Lista de ingredientes (remarcar alérgenos en negrita):

Carne de cerdo, sal, dextrina, dextrosa, especias, antioxidantes (E-331 y E-301), conservadores (E-250, E-252 y E-262ii), colorante E-120 y aroma natural. Embutido en tripa de colágeno comestible.

PUUEDE CONTENER TRAZAS DE SULFITOS**Modo de empleo / Consejos de utilización:**

Aperitivo/snack. Embutido listo para el consumo.

Población destino:

Población general .

Condiciones especiales de conservación: Lugar fresco y seco.

Declaración de alérgenos (Reglamento 1169/2011)

	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
CEREALES CON GLÚTEN y productos derivados (salvo excepciones)	NO	NO
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	NO	NO
HUEVOS y productos a base de huevos	NO	NO
PESCADO y productos a base de pescado (salvo excepciones)	NO	NO
CACAHUTES y productos a base de cacahuete	NO	NO
SOJA y productos a base de soja (salvo excepciones)	NO	NO
LECHE y sus derivados (salvo excepciones)	NO	NO
FRUTOS SE CÁSCARA	NO	NO
APIO y productos derivados	NO	NO
MOSTAZA y productos derivados	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 ppm	NO	SÍ
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos	NO	NO
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	NO	NO

Presencia de Organismos Modificados Genéticamente: Reglamento 1829/2003:

NO

Características microbiológicas: Según Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones

SALMONELLA No detectado /25g

LISTERIA MONOCYTOGENES No detectado/ 25g

**FICHA TÉCNICA**Fecha ficha:
17/07/2024

SALCHICHA MURCIANA SECA

Ed.03

PROVEEDOR: HERBAHER CÁRNICAS, S.L.

Página 2 de 3

Características organolépticas:

- **Color:** rosáceo característico del producto.
- **Sabor:** característico del producto.
- **Aroma:** a especias
- **Textura:** suave

Información Nutricional:

	Valores por 100 g
Valor energético (kJ/Kcal)	1185/284
Grasas (g)	24.8
De las cuales saturadas (g)	14
Hidratos de carbono (g)	0.85
De los cuales azúcares (g)	0.5
Proteínas (g)	14.2
Sal (g)	2.6

3.- Material de envasado**Listado de material de envase por unidad de venta (descripción)**

- Bobina 470X1600 M25 Tapa Y Bobina 470X170 M500 Base
- Bolsa vacío 250x650

Invasado al vacío**4.- Caducidad y Trazabilidad****Vida total del producto:**

180 días desde la fabricación

Código de identificación de la fecha de consumo preferente/caducidad (ejemplo):

13.01.23

Código de identificación del lote (ejemplo):

2023011301

Conservación del producto una vez abierto:

Lugar fresco y seco

Durabilidad del producto una vez abierto:

5 días

Sistema de trazabilidad:

Interno Personalizado

5.- Datos de conservación y expedición (logísticos)**Condiciones de almacenamiento:**

Lugar fresco y seco.

Condiciones de transporte:

0-4° C

6.- Formatos de envasado

-Bolsa salchicha seca 170g aprox. (vacío)



FICHA TÉCNICA	Fecha ficha: 17/07/2024
SALCHICHA MURCIANA SECA	Ed.03
PROVEEDOR: HERBAHER CÁRNICAS, S.L.	Página 3 de 3

7.- Datos logísticos.

Medidas del envase según formato.
Unds. y medida de caja Según necesidades del cliente.

8.- Legislación Aplicable.

- **REGLAMENTO 853/2004**, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO 852/2004**, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO (CE) 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO (UE) 2021/382** de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.
- **REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por Reglamento 1441/2007, a su vez modificado por el Reglamento 2019/229 del 7 de febrero.
- **Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023** relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 y posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008 y sus posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- **REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 828/2014** DE LA COMISIÓN de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO (UE) No 10/2011 DE LA COMISIÓN de** 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones posteriores.
- **REGLAMENTO (UE) No 1169/2011** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión y sus posteriores modificaciones.
- **REAL DECRETO 471/2014**, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de los derivados cárnicos y posteriores modificaciones.