

FICHAS TÉCNICAS
REV. 22 20/11/2023



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	MORCILLA DE CEBOLLA	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Oscuro-negro, propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA		
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) N°853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO CON TRATAMIENTO TÉRMICO INCOMPLETO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Papada de cerdo	45,6%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Sangre de cerdo	18,8%	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)
Preparado para morcilla: Sal, especias, almidón, antioxidantes E331 y E301	10,5%	Temperatura ambiente
Cebolla en escamas	9,5%	Temperatura ambiente
Tripa natural de ternera	7,5%	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)
Fécula de patata	6,6%	Temperatura ambiente
Asadura de cerdo	1,5%	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes y producto intermedio (Mezcla de los ingredientes y amasado) - Preparación de producto final (Embutido en tripa natural) - Cocinado (Cocción, Tª ≥ 90°C) - Abatimiento de Tª (Tª ≤ 10°C en menos de 2 horas) - Mantenimiento en refrigeración (Tª 0-4°C) - Venta directa o distribución a otros comercios a Tª regulada (Tª ≤ 4°C) 	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
	-	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 22 20/11/2023



OMG	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
IRRADIACIÓN	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor		
SISTEMA DE LOTEADO	Cinco dígitos. Nº de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)		
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	30 días		
CONTROL DE METALES	Detector de metales		
ETIQUETADO	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011		
MODO DE EMPLEO	Conservar en refrigeración (Tª0-4°C) o congelación (Tª≤-18°C) hasta su consumo Alimento no listo para el consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 70°C en el centro del producto)		
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes		
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	BANDEJAS	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bolsas de vacío	
	PESO NETO	Envasado al vacío 400-500 g por bolsa	
	PACKAGING	Cajas de 3 Kg (7-8 uds) ó 5 Kg (10-12 uds)	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*	VALOR ENERGÉTICO	1283 kJ/307 kcal	
	GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	23g 9g	
	HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	13g 0,8g	
	PROTEÍNAS	12g	
	SAL	4g	
	CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 10 g
	Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g	
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA	Según Rgto 1333/2008	No contiene aditivos reseñados en el Rgto 1333/2008 con límites establecidos para el producto	
	Según Rgto 2023/915	El presente reglamento no hace mención a este producto para su control por contaminantes	

* La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes: Bedca y Fundación Española de la Nutrición.