

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MORCILLA EU 170 GR SN

3407459

NACIONAL

DESCRIPCIÓN

Embutido crudo curado en tripa artificial elaborado a partir de magro de cerdo ibérico y sometido a procesos de curación y secado de más de 45 días, envasado al vacío.

Apariencia de color granate oscuro con diferenciación entre carne y grasa. Aroma característico y exquisito a especias con tonos de bellota; sabor característico, sabroso, salado, de textura firme y compacta al tacto.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Actividad de agua Límite < 0,910 0,720 a 0,910 FOODScan 2

IBÉRICOS COVAP RGSEAA 10.04675/CO

EMBUTIDO

Edición 12-05/24 - Revisión 1-05/24

PIEZA ENTERA 6oz (170g)

Fecha: 03/05/2024

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

| Microorganismo | Especificación | Unidad | Método |
|--------------------------------|------------------|--------|-------------------|
| <i>Clostridium perfringens</i> | ≤ 100 | ufc/g | Recuento en placa |
| <i>Escherichia coli</i> | ≤ 100 | ufc/g | Recuento en placa |
| Enterobacterias | ≤ 100 | ufc/g | Recuento en placa |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | ≤ 100 | ufc/g | Recuento en placa |
| <i>Salmonella</i> * | Ausencia en 25 g | ufc/g | PCR |
| <i>Listeria</i> * | ≤ 100 en 25 g | ufc/g | PCR |

*Límite para USA: Salmonella Ausencia en 325g / Listeria: Ausencia en 25 g

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



ALÉRGENOS

- (1) Presencia en el producto: Libre de alérgenos
 - (2) Presencia en la línea de proceso: Soja, leche y derivados.
 - (3) Presencia en la planta: Soja, leche y derivados, sulfitos y dióxido de azufre.
- Otras Menciones: Libre de OGM. Libre de Gluten. Envoltura no comestible. Puede contener trazas de leche y soja**

USO ESPERADO DEL CONSUMIDOR

- (1) Consumo directo por parte del consumidor final sin tratamiento previo.

ESPECIFICACIONES PRODUCTO / PROCESOS

Conservación: En Lugar fresco y seco

Ingredientes: Ingredientes: Magro de Cerdo Ibérico, sangre, sal, pimentón, especias, dextrinas, proteína de cerdo, dextrosa, emulgentes (E-452i, E-540). Puede contener trazas de leche y soja. Envoltura no comestible

Fecha de Caducidad: 8 meses

Nutricionales (Valor medio por 100 g): Valor energético: 2256 Kj/546 Kcal. Grasas: 51 g de las cuales Saturadas: 17 g. Hidratos de Carbono: 2,5 g de los cuales Azúcares 0,8 g. Proteínas: 21 g. Sal: 3 g.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| Palet | Europeo madera | Ud. / caja | 12 |
|-----------------------------|----------------|-------------------|------|
| Precinto / retractilado | COVAP | Nº Cajas / fila | 12 |
| Altura máxima con palet (m) | | Nº filas | 17 |
| Peso neto aprox. (kg) | | Nº Cajas / palet | 204 |
| Peso bruto aprox. (kg) | | Total Ud. / palet | 2448 |

Elaborado por

Jose Gómez

Verificado por

Purificación Prats

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

Reglamento (CE) 178/2002. Reglamento (CE) 852/2004.
Reglamento (CE) 853/2004. Reglamento (UE) 2017/625.
Reglamento (CE) 2073/2005. Reglamento (UE) 1169/2011.
Real Decreto 4/2014. Real Decreto 474/2014.
*** La empresa cumple con toda la normativa vigente en relación a este producto**

Técnico de Calidad

Responsable de Calidad