







<b>DESCRIPCIÓN ARTÍCULO</b>	Se define como <b>MORCILLA CEBOLLA OREADA</b> al derivado cárnico oreado fabricado a base de tocino y cebolla con sangre de porcino como ingrediente característico, amasada con especias naturales y diversos aditivos autorizados que le otorgan un color, sabor y aroma característico, embutido en tripa natural y sometido a cocción, enfriamiento, proceso de oreado y conservada en frío.																		
<b>INGREDIENTES ETIQUETADO</b>	<b>Morcilla pasteurizada y oreada. Ingredientes:</b> Ingredientes: Cebolla (50%), tocino y sangre de cerdo, tripa natural de cerdo, sal, almidón, especias, corrector de acidez (E-262), estabilizante (E-331) y antioxidantes (E-320, E-321).																		
<b>FOTO DEL ARTÍCULO</b>																			
<b>TAMAÑO</b>	105 ± 10 mm																		
<b>CALIBRE</b>	Cerdo 38/40- Cerdo 36/38																		
<b>HILO</b>	Blanco																		
<b>TIPO DE TRIPA</b>	Natural de cerdo																		
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envasado en atmósfera protectora termoformado	Plástico base	Amilén 170-150 Envasado con film de Poliamida / Polietileno																
		Plástico tapa	Amilén 80-60 Envasado con film de Poliamida / Polietileno																
		Gas de envasado	Supraform XFF 80 impreso Poliamida / Polietileno																
		Cantidad/peso según pedido en bolsas de	99% N y 1% O <sub>2</sub> -Ar																
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>VALOR ENERGETICO en 100 g</b></td> <td><b>1432 KJ</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>346 Kcal</b></td> </tr> <tr> <td><b>GRASAS</b></td> <td><b>31 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>DE LAS CUALES SATURADAS</b></td> <td><b>11 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>HIDRATOS</b></td> <td><b>8.8 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b></td> <td><b>2.2 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>PROTEINAS</b></td> <td><b>8.1 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>SAL</b></td> <td><b>2.6 g</b></td> </tr> </table>	<b>VALOR ENERGETICO en 100 g</b>	<b>1432 KJ</b>		<b>346 Kcal</b>	<b>GRASAS</b>	<b>31 g</b>	<b>DE LAS CUALES SATURADAS</b>	<b>11 g</b>	<b>HIDRATOS</b>	<b>8.8 g</b>	<b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b>	<b>2.2 g</b>	<b>PROTEINAS</b>	<b>8.1 g</b>	<b>SAL</b>	<b>2.6 g</b>	Aprox. 2.500-2.750 Kg peso variable	
<b>VALOR ENERGETICO en 100 g</b>	<b>1432 KJ</b>																		
	<b>346 Kcal</b>																		
<b>GRASAS</b>	<b>31 g</b>																		
<b>DE LAS CUALES SATURADAS</b>	<b>11 g</b>																		
<b>HIDRATOS</b>	<b>8.8 g</b>																		
<b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b>	<b>2.2 g</b>																		
<b>PROTEINAS</b>	<b>8.1 g</b>																		
<b>SAL</b>	<b>2.6 g</b>																		

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	
	<b>DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS: MORCILLA CEBOLLA OREADA</b>	Código: EP-ORE-02 Abril 2024 Edición: 05 Página 2 de 3

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICOS</b>	<b>COLOR</b>	Negro
	<b>AROMA Y SABOR</b>	Características del producto
	<b>FORMA</b>	Cilíndrica
	<b>TEXTURA</b>	Consistencia firme y rugosa
	<b>ASPECTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspecto fresco. Ausencia de olores no característicos del producto fresco y de textura pegajosa o babosa.</li> <li>- Libres de suciedad y cuerpos extraños.</li> <li>- Sin coágulos de sangre, cartílagos, huesos, etc.</li> <li>- No provienen de materia prima excesivamente pálida, blanda ni exudativa (PSE) ni tampoco excesivamente oscura, firme ni seca (DFD).</li> </ul>

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	
	<b>DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS:</b> <b>MORCILLA CEBOLLA OREADA</b>	Código: EP-ORE-02 Abril 2024 Edición: 05 Página 3 de 3

<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>n</th> <th>LÍMITES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias ácido-lácticas</td> <td>1</td> <td>≤ 10<sup>8</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td><b>Salmonella</b></td> <td>1</td> <td>No detectado en 25 g</td> </tr> </tbody> </table>	MICROORGANISMOS	n	LÍMITES	Bacterias ácido-lácticas	1	≤ 10 <sup>8</sup> ufc/g	<b>Salmonella</b>	1	No detectado en 25 g
MICROORGANISMOS	n	LÍMITES								
Bacterias ácido-lácticas	1	≤ 10 <sup>8</sup> ufc/g								
<b>Salmonella</b>	1	No detectado en 25 g								
<b>CRITERIOS QUÍMICOS</b>	<p>- La matriz cárnica debe cumplir con los límites legales de residuos químicos por tratamientos farmacológicos, hormonales u otros como plaguicidas, según legislación vigente</p> <p>- Ausencia de aditivos no autorizados o añadidos en mayor cantidad que la legislación vigente permite.</p> <p>Suma de dioxinas ≤1.0pg/g grasa  Suma de dioxinas y PCBs ≤1.25pg/g grasa  Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 ≤ 40ng/g grasa</p> <p style="text-align: center;"><b>Reglamento (CE) n° 2023/915</b>  E-320 ≤200 mg/Kg tocino  E-321 ≤100 mg/Kg tocino</p> <p style="text-align: center;"><b>Reglamento (UE) n° 1129/2011</b></p>									
<b>ALÉRGENOS / OGM</b>	No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008 OGM: Producto libre de OGM.									
<b>POBLACIÓN DESTINO</b>	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes									
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Cocinado completo antes de su consumo									
<b>INSTRUCCIONES ETIQUETADO</b>	<p>Cada cuelgo va identificado con una etiqueta en cada cuelgo o y otra en el exterior del envase, donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto, valores nutricionales y los ingredientes.</p> <p>En la etiqueta se informa al consumidor que el producto debe tener un cocinado completo antes de su consumo, que se debe conservar entre 0-4°C y que está envasado en atmósfera protectora.</p> <p>Puede incluir la mención de "SIN GLUTEN" y "SIN LACTOSA" y llevar el pictograma correspondiente.</p>									
<b>Tª ALMACENAMIENTO/ CONSERVACIÓN</b>	0 – 4°C									
<b>CONDICIONES TRANSPORTE</b>	0 – 4°C									
<b>VIDA ÚTIL</b>	37 días a partir de la fecha de fabricación, envasadas en atmósfera protectora. Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas.									

Preparado por: Esther Barrada Responsable de Calidad  Firma y fecha: 29/04/24	Revisado por: Amparo Jurado Técnico de Calidad  Firma y fecha: 29/04/24	Aprobado por: Roberto Taberner Director de Producción  Firma y fecha: 29/04/24
--	--	---