

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0015/ MORCON IBERICO EXTRA/COD. EAN 8436617063053																	
DEFINICIÓN	Mezcla de carne escogida del cerdo de picado grueso, al que se le adiciona sal común, pimienta, pimentón y ajo y embutido en tripa gruesa (ciego o morcón de cerdo).																	
COMPOSICIÓN	Morcón Ibérico extra con proteínas de la leche: Magro y tocino de cerdo ibérico, sal, pimentón, Dextrina, LECHE en polvo, Dextrosa, proteína de LECHE, Especies, Antioxidante (E-301), Conservadores (E-252, E-250), Corrector de la acidez (E-331iii) y aceite de oliva. Envoltura comestible. ALERGENOS: LECHE. Origen España																	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.																	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)		Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos Glutamatos < 10.000 ppm														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto rojo intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades rojizas, siendo el resto blanco. Sabor: característico, intenso a pimentón, de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico, cárnico y pimentón, de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.		Color:															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>1876/453</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g.)</td><td>39.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>16.87</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td><0.5</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td><0.5</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>24.4</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>3.53</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1876/453	Grasas (g/100g.)	39.5	de las cuales saturadas (g./100g.)	16.87	Hidratos de carbono (g./100g.)	<0.5	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	Proteínas (g./100g.)	24.4	Sal (g./100g.)	3.53			
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1876/453																	
Grasas (g/100g.)	39.5																	
de las cuales saturadas (g./100g.)	16.87																	
Hidratos de carbono (g./100g.)	<0.5																	
de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5																	
Proteínas (g./100g.)	24.4																	
Sal (g./100g.)	3.53																	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.																	
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE																	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.																	
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.																	
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011																	
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.																	
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.																	
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.																	