

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>0030P/ MORCILLA PATATERA IBERICA PICANTE/COD. EAN 8436617063305</b>														
<b>DEFINICIÓN</b>	Embutido curado, elaborado con una mezcla de sangre, patata, carne y tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.														
<b>COMPOSICIÓN</b>	Morcilla patatera ibérica picante con proteínas de la leche: Patatas, Carne y tocino de cerdo, sal, pimentón picante, especias, azúcar, dextrina, dextrosa, estabilizantes (E-450i, E-450ii), LACTOSA, antioxidantes (E-300), proteína de LECHE y de SOJA, conservadores (E-250 y E-252), colorante (E-120) y potenciador del sabor (E-621). Envoltura artificial. ALERGENOS: LACTOSA, LECHE Y SOJA. Origen España.														
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.														
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>	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														
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: característico y típico del producto Color: 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.														
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>1614/686</td></tr><tr><td>Grasas (g./100g.)</td><td>20.2</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>8.43</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>35.4</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td>2</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>15.6</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>3.46</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1614/686	Grasas (g./100g.)	20.2	de las cuales saturadas (g./100g.)	8.43	Hidratos de carbono (g./100g.)	35.4	de los cuales azúcares (g./100g.)	2	Proteínas (g./100g.)	15.6	Sal (g./100g.)	3.46
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1614/686														
Grasas (g./100g.)	20.2														
de las cuales saturadas (g./100g.)	8.43														
Hidratos de carbono (g./100g.)	35.4														
de los cuales azúcares (g./100g.)	2														
Proteínas (g./100g.)	15.6														
Sal (g./100g.)	3.46														
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.														
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	LECHE, SOJA y LACTOSA														
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Vehículos isotermos.														
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.														
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011														
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	730 días.														
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	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.														
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	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.														