

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 23.10.2014.5
------------	----------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 11014-10004	CIGARRITOS DE MORCILLA CON MANZANA REINETA
-----------------	--------------------------	---

INGREDIENTES
Morcilla de cebolla 46,7% (cebolla, tocino, sangre de cerdo, pan rallado (GLUTEN), especias, sal, azúcares, proteína vegetal de guisante, emulgente: E-451, potenciador del sabor: E-621), pasta china (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal, aceite vegetal de palma), dulce de manzana 11,7% (manzana reineta, azúcar, espesante: E-406, acidulante: ácido cítrico, conservador: E-211), yema de HUEVO (yema de huevo, conservador: E-202, acidulante: E-330, emulsionante: E-471), nata (nata (LECHE), estabilizantes: E-407).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Dorado
Olor	Morcilla
Sabor	Salado - dulce
Consistencia	Crujiente y untuosa

USO ESPERADO
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO
Directamente de congelación, freir en una sartén o freidora a 180°C hasta que se dore.

VIDA ÚTIL	14 meses
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	CONGELACION T^a ≤ - 18°C

CODIFICACIÓN	TTWWW TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano)
---------------------	--

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
E. coli	Ausencia/25 g
Salmonella spp	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización	

MÉTODO TRATAMIENTO (T°)	ULTRACONGELACION
--------------------------------	-------------------------

CARACTERÍSTICAS QUIMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/kcal)	1305/312
	GRASAS de las cuales:	15,80
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	6,20
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los	35,10
	AZUCARES	6,00
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	1,30
	PROTEINAS	7,3
SAL	1,50	
Producto Libre de OGM'S	S/	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados	x		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			x
Huevos y productos a base de huevo	x		
Pescado y productos a base de pescado			x
Cacahuets y productos a base de cacahuets			x
Soja y productos a base de soja			x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	x		
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			x
Apio y productos derivados			x
Mostaza y productos derivados			x
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			x
Altramuces y productos a base de altramuces		x	
Moluscos y productos a base de moluscos			x

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (unidad de venta)	8431562110142	Nº raciones	A gusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,006	Peso neto caja (Kg)	1,08
Nº uds. /envase	60	Peso neto palet (Kg)	288
Nº uds. /caja	180	Nº cajas/palet	200

REGISTRO SANITARIO	26.10442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de compras 	Fdo: Responsable de Calidad 