

XERESA FOOD, S.L.	ESPECIFICACIONES DERIVADOS CÁRNICOS	09/23 Rev 13
--------------------------	--	-----------------

NOMBRE 106	MORCILLA CEBOLLA OREADA 106		
INGREDIENTES	Cebolla cocida (60%), tocino, tripa de cerdo,, sangre deshidratada soluble, harina de arroz, Sal, almidón de maíz, dextrosa, especias, estabilizante (E-451), antioxidantes (E-331 y E301). Puede contener trazas de SOJA y SULFITOS		
CARACTERÍSTICAS	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Organolépticas: Color: negro-oscuro-sangre (una vez cocido) Olor y sabor: Carácterístico Textura: consistente sin llegar a apelmazado. Microbiológicas: Salmonella: ausencia en 25 g Escherichia coli: < 500 ufc/g CONTAMINANTES *Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) < 1 pg/g grasa *Suma dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)<1,5g grasa *Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 < 40 ng/g grasa *Plomo <0,15 mg/kg peso fresco *Cadmio < 0,050 mg/kg peso fresco </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Información nutricional (100 g): Información nutricional (100 g) Valor energético: 1420 kJ - 344 kcal Grasas : 33,1 g - Saturadas: 11,9 g Hidratos de Carbono: 3,3 g - Azúcares: 3,2 g Proteínas: 8,2 g Sal: 2,1 g </td> </tr> </table>	Organolépticas: Color: negro-oscuro-sangre (una vez cocido) Olor y sabor: Carácterístico Textura: consistente sin llegar a apelmazado. Microbiológicas: Salmonella: ausencia en 25 g Escherichia coli: < 500 ufc/g CONTAMINANTES *Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) < 1 pg/g grasa *Suma dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)<1,5g grasa *Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 < 40 ng/g grasa *Plomo <0,15 mg/kg peso fresco *Cadmio < 0,050 mg/kg peso fresco	Información nutricional (100 g): Información nutricional (100 g) Valor energético: 1420 kJ - 344 kcal Grasas : 33,1 g - Saturadas: 11,9 g Hidratos de Carbono: 3,3 g - Azúcares: 3,2 g Proteínas: 8,2 g Sal: 2,1 g
Organolépticas: Color: negro-oscuro-sangre (una vez cocido) Olor y sabor: Carácterístico Textura: consistente sin llegar a apelmazado. Microbiológicas: Salmonella: ausencia en 25 g Escherichia coli: < 500 ufc/g CONTAMINANTES *Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) < 1 pg/g grasa *Suma dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)<1,5g grasa *Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 < 40 ng/g grasa *Plomo <0,15 mg/kg peso fresco *Cadmio < 0,050 mg/kg peso fresco	Información nutricional (100 g): Información nutricional (100 g) Valor energético: 1420 kJ - 344 kcal Grasas : 33,1 g - Saturadas: 11,9 g Hidratos de Carbono: 3,3 g - Azúcares: 3,2 g Proteínas: 8,2 g Sal: 2,1 g		
PROCESO	Picado, amasado, adición aditivos, embutido, cocido a 80°C durante 35 minutos, oreado (secado 24h a 20°C) y/o envasado.		
PRESENTACIÓN ENVASADO EMBALAJE	- Atado en cuelgos de 2,5 kg de peso aproximado. - Al vacío en bolsa de 2,5 kg de peso aproximado. En bandejas de 250 g aprox. -		
ESPECIFICACIONES ETIQUETADO	Declaración de alérgenos, no contiene, se utiliza la leyenda fecha de caducidad para el marcado de fechas.		
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener refrigerado entre 0 y 4°C		
MODO DE EMPLEO	Tratamiento por calor (asado, a la plancha, frito, al horno, etc...)		
VIDA ÚTIL	- 30 días		
POBLACIÓN DESTINO	Población en general, exceptuando las personas alérgicas o intolerantes a las sustancias descritas en la tabla de siguiente.		

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Descripción del alérgeno	Presencia en el producto	Puede contener trazas o presencia en línea de producción
Cereales que contienen gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut y derivados)	---	---
Crustáceos y productos a base de crustáceos	---	---
Huevos y productos a base de huevo	---	---

Pescado y productos a base de pescado	---	---
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	---	---
Soja y productos a base de soja	---	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	---	---
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	---	---
Apio y productos derivados	---	---
Mostaza y productos derivados	---	---
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	---	---
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	---	X
Altramuces y productos a base de altramuces	---	---
Moluscos y productos a base de moluscos	---	---

REQUISITOS LEGALES

Reglamento (CE) Nº 853/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, sobre criterios microbiológicos.

Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones, sobre contaminantes, nitratos, dioxinas y PCB's.

Reglamento 396/2005 y sus modificaciones, sobre plaguicidas.

Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre etiquetado

Reglamento (CE) Nº 852/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (UE) Nº 10/2011 y sus modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos

Reglamento (CE) nº 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal y modificaciones