



Morcilla de Burgos

RODAJAS DE MORCILLA DE BURGOS (Morcilla de arroz)

1. Información General del Producto:

1.1. Nombre del Producto: Rodajas de Morcilla de Burgos

1.2. Descripción del Producto: Rodajas de Morcilla de Burgos congeladas-Morcilla de arroz

1.3. Lista de Ingredientes: Cebolla, arroz extra (D.O Arroz de Valencia), manteca y sangre de cerdo, sal, pimentón (D.O Pimentón de la Vera) y especias. Elaborado en tripa natural de vacuno. Sin aditivos, sin colorantes, ni conservantes artificiales.

1.4. Origen de los ingredientes:

Cebolla: territorio español.

Arroz: Denominación de origen Arroz de Valencia.

Manteca y sangre de cerdo: cerdos nacidos, criados y sacrificados en España.

Sal: territorio español.

Especias: Pimentón: Denominación de origen de la Vera-Cáceres.

Pimienta: Brasil, Ecuador, India, Indonesia, Vietnam.

Tripa de Vacuno natural: Brasil.

1.5. Modo de Conservación: conservación a -18°C.

Una vez descongelado, no se puede volver a congelar.

Una vez descongelado, consumir en 7 días, siempre que se conserve entre 0 y 5°C.

1.6. Consumo preferente: 18 meses.

Modo y lugar de declaración consumo preferente y Lote: impreso en el envase.

Código del lote: igual a la fecha de consumo preferente.

1.7. Información nutricional (por 100 g):

Valor energético (Kj/Kcal)	870 Kj / 208 Kcal
Grasas:	12,9 g
De las cuales saturadas:	6,4 g
Hidratos de Carbono:	17,2 g
De los cuales azúcares:	1,03 g
Proteínas:	5,9 g
Sal:	0,76 g
Hierro:	10,1 mg
(%VRN)	(72%)

1.8. Parámetros Funcionales Envasado-Empaquetado:

Peso medio aproximado: Rodajas 270 g.

Características envase: Bandeja Linpac y tapa skin Bemis.

Nº	Tipo de embalaje	Número unidades/ Kg envase	Material
1	CAJA DE 10 UNIDADES	8 Unidades	Cartón

Nº	Número de unidades de venta por pallet	Número de cajas por capa	Número de pisos	Material pallet
1	120	15	8	Madera



1.9. Alérgenos: Producto libre de gluten, certificado conforme a la marca de garantía Espiga Barrada emitida por FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España), y de lactosa conforme a ADILAC.

¿EL PRODUCTO CONTIENE?	SI	NO
Leche y derivados, incluida lactosa		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Cereales que contienen gluten (y/o variedades híbridas) y derivados	Trigo	X
	Cebada	X
	Centeno	X
	Avena	X
	Espelta	X
	Kamut	X
Cacahuete y productos a base de cacahuetes		X
Frutos de cáscara y derivados	Almendra	X
	Avellana	X
	Nuez	X
	Anacardo	X
	Pacana	X
	Nuez de Brasil	X
	Pistacho	X
	Macadamia	X
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	X
Pescado y productos a base de pescado		X
Soja y productos a base de soja		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂		X
Altramujes y productos a base de altramujes		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

1.10. Uso esperado: Producto orientado al público en general. Consumir la morcilla frita, asada al grill, a la brasa y en cocidos tradicionales. Requiere cocinado previo a su consumo.

2. Características Tecnológicas del producto:

- 2.1. Modificación genética:** No se utilizan materias primas genéticamente modificadas.
2.2. Irradiación: No se utilizan materias primas tratadas con radiaciones ionizantes gamma o beta.
2.3. Contaminantes químicos:

Parámetro	Contenido máximo	Reglamento
Suma de dioxinas	1,0 pg/g grasa	Reglamento Nº 1881/2006
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas	1,25 pg/g grasa	
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	40 ng/g grasa	
Melamina	2,5 mg / kg	





3. Características Técnicas del producto:

3.1. Parámetros Físico-Químicos:

Parámetro	Valor observado
Humedad	53,17 %
pH	6,41
aw	0,98

3.2. Parámetros Microbiológicos:

	Método analítico	Límite establecido
Mesófilos aerobios	Según PNTs de LASTRA	≤10E+04 ufc/g
Enterobacterias coliformes	Según PNTs de LASTRA	≤100 ufc/g
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa+	Según PNTs de LASTRA	<10 ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	Según PNTs de LASTRA	<10 ufc/g
Microorganismo anaerobios	Según PNTs de LASTRA	≤10E+03 ufc/g
<i>Clostridios sulfato reductores</i>	Según PNTs de LASTRA	<10 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	Según PNTs de LASTRA	-
<i>Salmonella Spp</i>	Según PNTs de LASTRA	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Según PNTs de LASTRA	Ausencia/25g

Límites legales según CENAN (Centro Nacional de Alimentación y Nutrición)

3.3. Parámetros Organolépticos:

Visual: La forma viene definida por el tamaño de la pieza. El aspecto al cortarla será el correspondiente a una distribución homogénea de los ingredientes, y se podrán visualizar ocasionalmente trozos de manteca. Los granos de arroz aparecen enteros.

Tamaño: Definido por el calibre de la tripa.

Color: Negro.

Olor: A pimienta negra.

Sabor: A pimienta negra y a cebolla.

Consistencia/Textura: Textura desmenuzable.

4. Proceso de Fabricación:

4.1. Principales etapas: Recepción y control de materias primas (punto de control crítico que el pimentón no contenga gluten, para lo cual se analiza una muestra en laboratorio autorizado antes de su utilización en el proceso productivo); preparación y mezcla de ingredientes; embutición (punto de control crítico detector de metales); cocción (punto de control crítico tiempo y temperatura); cortado de la morcilla en rodajas; congelación; envasado; y empaquetado.





Morcilla de Burgos

5. Condiciones de almacenamiento y transporte:

Condiciones de almacenamiento: conservación a -18°C.

Condiciones de transporte: conservación a -18°C.

Toda la mercancía sale desde nuestras instalaciones en camiones propios, pudiéndolo repartir directamente al cliente o depositándolo en agencia de transporte en congelado.

Temperatura entrega producto: conservación a -18°C.

El producto debe ser entregado en transporte alimentario. Debe existir un sistema implantado para evitar la contaminación cruzada entre diferentes categorías de productos. No se aceptará producto desprotegido o con el embalaje roto.

6. Normativa a aplicar:

Real decreto 474/2014, de 13 Junio, por el que se aprueba la Norma de calidad de derivados cárnicos.

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento 594/2012 de la comisión de 5 de julio de 2012 por el que se modifica el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

7. Información General Proveedor:

Proveedor: EMBUTIDOS L. RIOS S.L.

Dirección: Polígono Industrial Las Merindades, Avda. Castilla y León, s/n, 09550 Villarcayo (Burgos)

NºRGSEAA: 10.05621/BU

Teléfono: 947131750

Nº Fax: 947 131 754

Web: www.embutidosrios.es



8. Fotografía:

