



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PRODUCT DATASHEET
Versión 03

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of product	Bombas de Morcilla con Piñones (Códigos de venta. F48: 2081, F12: 1101) Black Pudding Dumplings with Pine Nuts (Sales Codes. F48: 2081, F12: 1101)
Denominación venta / Sales's name	Bombas de Morcilla con Piñones Black Pudding Dumplings with Pine Nuts
Peso aproximado por unidad / Approximated weight per unit	12.5 – 14.5 g por bomba 12.5 – 14.5 g per dumpling
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	-Morcilla 60% (cebolla, arroz, sangre de cerdo, tocino de cerdo (antioxidantes: E-320, E-321), especias, sal, fécula de patata, azúcar, piñones 1%, aroma, emulgentes: E-451i, E-452i; colorante natural: extracto de pimentón; aceite de girasol, conservador: acetato de sodio; plantas aromáticas, antioxidante: lactato de sodio), pasta (harina de trigo (GLUTEN), agua, GLUTEN de trigo, HUEVO , cúrcuma, almidón de maíz, sal) y piñones 1%. -Black pudding sausage (60%) (onion, rice, pork blood, pork bacon (antioxidants: E-320, E-321), spices, salt, potato starch, sugar, pine nuts 1%, aroma, emulsifiers: E-451i, E-452i; natural coloring: paprika extract; sunflower oil, preservative: sodium acetate; aromatic plants, antioxidant: sodium lactate), pasta (wheat flour (GLUTEN), water, wheat GLUTEN , EGG , turmeric, corn starch, salt) and pine nuts 1%.
Marca / Brand	Abuela Cándida / Otras marcas Luxury Tapas / Other brands
Formato de venta / Sales format	48 bombas por bandeja ó 12 bombas por bandeja 48 dumplings per tray or 12 dumplings per tray
Tipo de envase / Kind of container	Bandeja polietileno (F48) o polipropileno (F12) negra con film termosellado Black polyethylene (F48) or polypropylene (F12) tray with heat-sealed film

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS OF PRODUCT	
pH	5'98
Aw	0'862

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Característico. Ausencia de colores anómalos. Characteristic. Absence of abnormal colors.
Olor / Odor	Típico. Ausencia de olores anómalos. Typical. Absence of abnormal odors.
Sabor / Taste	Característico. Ausencia de sabores anómalos. Characteristic. Absence of abnormal flavours.
Textura / Texture	Producto crujiente tras la regeneración. Crunchy product after regeneration.

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITION FACTS PER 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	246 kcal / 1030 kj
Grasas Fats	11'0 g
Grasas saturadas Saturated Fats	4'0 g
Hidratos de Carbono Total Carbohydrates	26'5 g
Azúcares Sugars	4'9 g
Fibra Dietary Fibers	2'2 g
Proteínas Proteins	9'1 g
Sal Salt	1'60 g

ALÉRGENOS (según REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011) ALLERGENS (according to REGULATION (EU) nº 1169/2011)	Contiene: Contains:
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	X
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	X
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuets y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa)	

Milk and its derivatives (including lactose)	
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **contains allergens, is NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO TREATMENT AND PACKAGING SYSTEMS

El relleno de morcilla es colocado dentro de la pasta, y el producto se congela en abatidor. Por último se envasa.
Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.

The blood sausage filling is placed inside the pasta, and the product is frozen in a blast chiller. Finally it is packaged.
The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO STORAGE SYSTEMS

Mantener en congelación por debajo de -18°C.
Keep frozen below -18°C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18°C.
Transport as frozen product, always below -18°C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO REGENERATION SYSTEMS OF PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE

No descongelar previamente. Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que se doren.
Población vulnerable: alérgicos a alguno de los ingredientes indicados.

Do not previously thaw. Fry in very hot oil (180°C) until golden brown.
Vulnerable population: people allergic to any of the listed ingredients

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	GTIN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Bomba de Morcilla con Piñones F48 Black Pudding Dumplings with Pine Nuts F48	8436597670234	98436597670237	4 bandejas / caja 4 trays / box	8 cajas base x 13 cajas altura Total: 104 cajas (19968 uds) Atura total palet: 1'90 m Peso total palet: 370 kg 8 boxes per layer x 13 layers Total: 104 boxes (19968 pcs) Pallet total height: 1,90 m Pallet total weight: 370 kg
Bomba de Morcilla con Piñones F12 Black Pudding Dumplings with Pine Nuts F12	8436597670050	98436597670053	12 bandejas / caja 12 trays / box	8 cajas base x 13 cajas altura Total: 104 cajas (14976 uds) Atura total palet: 1'90 m Peso total palet: 370 kg 8 boxes per layer x 13 layers Total: 104 boxes (14976 pcs) Pallet total height: 1,90 m Pallet total weight: 370 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
<p>Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.</p> <p>R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.</p> <p>Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.</p> <p>Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.</p>

Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.

R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.

Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the technical-sanitary criteria for the quality of drinking water, its control and supply.

Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.

Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.

Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.

R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent

modifications.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

Fecha de Aprobación: 24/Febrero/2023

Approval date: 24/February/2023

VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:



Cristina Vivar Cano