

|                 |                  |                          |
|-----------------|------------------|--------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>ref. 6207</b> | <b>STICK DE MORCILLA</b> |
|-----------------|------------------|--------------------------|

**INGREDIENTES**

Morcilla de cebolla 65% (cebolla, tocino de cerdo, sangre de cerdo, harina de arroz, almidón de maiz, fibras vegetales, especias, sal, dextrosa, potenciador del sabor: E-621), pipa de girasol (**FRUTO DE CÁSCARA**) (pipa de girasol, aceite de girasol, sal), pasta brick (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, aceite vegetal de palma), yema de **HUEVO**.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

|                                                                                   |                     |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
|  | <b>Color</b>        | Marron Tostado     |
|                                                                                   | <b>Olor</b>         | Típico del chorizo |
|                                                                                   | <b>Sabor</b>        | Salado             |
|                                                                                   | <b>Consistencia</b> | Tierna y crujiente |

**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 en congelado, freir en una sartén o freidora a 180°C durante 1min. Una vez descongelado, no volver a congelar.

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL</b>      | <b>18 meses</b>               |
| <b>CONDICIONES DE</b> | <b>CONGELACIÓN T° ≤ -18°C</b> |

|                     |                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------|
| <b>CODIFICACIÓN</b> | TTWWW                                              |
|                     | TT: año de elaboración                             |
|                     | WWW: día de elaboración (según calendario juliano) |

**LÍMITES MICROBIOLÓGICOS**

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| E. coli                | Ausencia /25g |
| Salmonella spp         | Ausencia /25g |
| Listeria monocytogenes | Ausencia /25g |
| Bacillus cereus        | <10ufc        |

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| <b>MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)</b> | <b>ULTRACONGELACIÓN</b> |
|--------------------------------|-------------------------|

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

|                                                |                            |          |
|------------------------------------------------|----------------------------|----------|
| Composición nutricional (por 100g de producto) | VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal) | 1000/238 |
|                                                | GRASAS de las cuales:      | 13       |
|                                                | ÁCIDOS GRASOS SATURADOS    | 4,30     |

|                                |                               |     |
|--------------------------------|-------------------------------|-----|
|                                | ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS | -   |
|                                | ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS | -   |
|                                | HIDRATOS DE CARBONO de los    | 22  |
|                                | AZÚCARES                      | 3,3 |
|                                | POLIALCOHOLES                 | -   |
|                                | ALMIDÓN                       | -   |
|                                | FIBRA ALIMENTARIA             | -   |
|                                | PROTEINAS                     | 8,7 |
|                                | SAL                           | 1,8 |
| <b>Producto Libre de OGM's</b> | SI                            |     |

| 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, alféncigos, 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                  |
| Anhidro 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 |               |             |                       |
|---------------------|---------------|-------------|-----------------------|
| CODIGO EAN          | 8126571200214 | Nº raciones | Agusto del consumidor |

|                       |               |                |                       |
|-----------------------|---------------|----------------|-----------------------|
| (unidad de venta      | 04303/4300314 | IN- TACIONES   | Agosto del Consumidor |
| Peso neto unidad (Kg) | 0,006         | Peso neto caja | 0,9                   |
| Nº uds. / envase      | 50            | Peso neto pal  | 86,4                  |
| Nº uds. /caja         | 150           | Nº cajas /pale | 96                    |

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| REGISTRO SANITARIO | 26.016268/P                          |
| FABRICANTE         | DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L. |

**ETIQUETADO**

**CAJA**

**BOLSA**

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

| ELABORADO                   | APROBADO                       |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Fdo: Responsable de calidad | Fdo: Responsable de Producción |