	FICHA TÉCNICA **MORCILLA IBÉRICA BELLOTA CULAR**	ED: 5 02-01-20

	Descripción del producto/Características organolépticas Morcilla es el producto elaborado con mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo ibérico, adicionada de sangre de cerdo, sal y otros condimentos (especialmente pimentón), amasada y embutida en tripa natural, sometido a un proceso de maduración-desecación, con o sin ahumado, que le asegura una buena estabilidad. La morcilla vela se caracteriza por su coloración rojo oscuro, olor y sabor característicos- Tiene un peso por pieza de aproximadamente 1,000 kg.		
Ingredientes	Magros de cerdo ibérico de bellota, sangre, sal, pimentón, pimienta, conservante (E-250, E-252), dextrosa.		
Proceso de elaboración	Selección de carnes y reposo (oreo) Troceado-Picado Amasado (junto con resto de ingredientes) Embutido (tripa cular natural de cerdo) Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas) Curado / Ahumado (secadero temperatura y humedad ambientes). 3-4 meses Envasado/Etiquetado/Embalado		
Envasado	Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario	Presentación comercial Piezas enteras al vacío.	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario.
Etiquetado	Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.	Información de la etiqueta: Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	Retirar el envase de vacío y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación.		
Duración de vida del producto	24 meses a partir fecha de envasado.		
Información nutricional (valor nutricional en 100 g)	Valor energético.....507 Kcal –2.120 kJ Grasas.....45,32 g (de las cuales saturadas: 17,83 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....24,21 g Sal.....3,35 g		
Información alérgenos/ Información OGM	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE) Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011 Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
Criterios microbiológicos	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		