www.tradiciona.com

C/San Antón, 18. 2º Centro
18005 - Granada

MORCILLA DE CEBOLLA DULCE ROSARIO

Producto Cárnico Cocido

Ingredientes

Cebolla, manteca de cerdo, sangre de cerdo, estabilizante (E-331), sal, pimentón dulce, orégano, anís, ajo, pimienta, clavo, nuez moscada, comino, pimentón picante, fibra vegetal y almidón.

- **Condiciones de conservación:** 0-4 ºC
- **Condiciones de distribución:** Vehículo refrigerado/isotermo
- **Durabilidad del producto:** 45 días desde la fecha de elaboración.
- **Destino final del producto:** Consumidor final

Alérgenos:
SIN GLUTEN
SIN LACTOSA
SIN PLV
SIN SOJA
SIN SULFITOS

Descripción del proceso

Picado y cocción de la cebolla hasta que quede blanda. Enfriamiento rápido, y almacenamiento en refrigeración (≤4oC) hasta su uso al día siguiente. Pesado de la cebolla y amasado junto con el resto de los ingredientes. Se procede seguidamente a su embutido (embutidora), previo acondicionamiento de las tripas (remojo en agua). Finalmente, el producto se cuece en la sala de cocción (tiempo: 1 minuto por milímetro de calibre de la tripa), y se procede a su enfriamiento rápido. Por último envasado y etiquetado del producto.

Formatos de presentación

Embutida en tripa natural de ternera. Forma de herradura.
Envasado en barqueta de 2,5 Kg en atmósfera modificada (Gas Cal- 2).

Etiquetado

En una etiqueta se indicará la siguiente información, obligatoria exigida por RE (UE) 1169/2011:
- Denominación de venta.
- Lista de ingredientes (alérgenos resaltados en **MAYÚSCULA**).
- Peso neto.
- Fecha de consumo preferente.
- Lote.
- Condiciones de conservación.
- Identificación de la industria.
- Marcado de identificación.
- Mención "Envasado en atmósfera protectora".

Valor Nutricional

AZÚCARES	0,41g/100g
GRASAS	26,8g/100g
GRASAS SATURADAS	10,4g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	0,41g/100g
PROTEINAS	7,3g/100g
SAL	1,8g/100g
VALOR ENERGÉTICO	272kcal/100g
VALOR ENERGÉTICO	1.123kJ/100g

Sistema de loteado

Esta compuesto por seis dígitos numéricos xx/yy/zz, dónde xx coincide con el número de masa diaria; yy Y zz coincide con el número total de masas que llevamos en el año en curso.

Criterios microbiológicos

Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005: Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. Investigación de Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g.
n= número de unidades de la muestra. m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m. M= valor límite del número de baccterias. El resultado se consderará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muesra tienen un número de bacterias igual o mayor que m. c= número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.