



FICHA TÉCNICA MORCILLA

Hoja 1 / 3

Edición: 0
Marzo 2022

1.- DENOMINACIÓN LEGAL

MORCILLA

2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

MORCILLA

3.- DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: JAMONES Y EMBUTIDOS HERRERO, S.L. (CIF- B-37516911)
Domicilio industrial: Paraje de Valdehernández, s/n – 37240 – Lumbrales - Salamanca
Teléfono: 669 702 505/923 169 278 Nº RGSEAA: 10.13880/SA

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo por el que se establecen Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E., relativos a los criterios microbiológicos aplicados a los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Productos elaborados sin carne y con grasa de cerdo principalmente junto con otras materias primas (sangre de cerdo), especias, condimentos y/o aditivos embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración – desecación.

6.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción, Pesado, Picado Preparación mezcla especias y aditivos y sangre de cerdo, Reposo, Embutición, Colgado, Secado, Envasado y Expedición.



FICHA TÉCNICA MORCILLA

Hoja 2 / 3

Edición: 0
Marzo 2022

7.- SISTEMA Y TIEMPO DE CURACIÓN

- Tiempo de curación: 3 semanas
- Sistema de curación: 3 semanas en secadero artificial

8.- INGREDIENTES

Grasa de cerdo, pan (harina de trigo, levadura, sal, agua, Gb Top Clean (harina de trigo, fibra vegetal (maíz), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico, antiaglomerantes E-472 y E-472e, correctores de la acidez E-170 y E-341 y enzimas), arroz, sangre de cerdo, pimentón, cebolla, sal, cominos, antioxan (jarabe de glucosa, antioxidantes: E-331, E-300, E-306 y E-392), clavo, proteíno (proteína aislada de soja, contiene sulfitos).

9.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

- Coloración y Aspecto: Color característico rojo granate y gránulos blanquecinos del arroz.
- Sabor y Textura: Sabor suave, poco salado y aroma agradable y característico. Textura suave y uniforme.

FISICO-QUÍMICAS:

PARÁMETRO	VALOR PARAMÉTRICO
• Lactosa	< 0,01 %
• Sulfitos	< 10 mg/kg SO ₂

MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	VALOR PARAMÉTRICO
• Listeria monocytogenes	100 ufc/g
• Salmonella	Ausencia en 25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 g
Valor energético	1966 kJ/470 kcal
Grasas	37 g
de las cuales: Saturadas	16 g
Hidratos de carbono	28 g
de los cuales: Azúcares	9,9 g
Proteínas	7,6 g
Sal	2,6 g



FICHA

10.- INFORMACIÓN DIRIGIDA

- Consumo preferente: 6 -
- Almacenamiento y
- Identificación de
- de cocinado
- Contien
- Sin l



**EMBUTIDOS
HERRERO**

FICHA TÉCNICA MORCILLA

Hoja 3 / 3

Edición: 0
Marzo 2022

10.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Consumo preferente:** 6 meses
- **Almacenamiento y Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco
- **Identificación del uso esperado:** Previo a su consumo, el producto debe ser sometido a un proceso de cocinado (guisado, asado, frito, a la brasa o a la plancha).
- **Contiene gluten, proteína de soja y sulfitos**
- Sin lactosa

11.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:**
 - Piezas enteras sin envasar
- **Etiquetado:** Descripción del producto, Ingredientes, Identificación de la empresa, NRGSEAA.
- **Embalaje:**
 - Piezas enteras en cajas. El peso del embalaje depende del pedido realizado.
- **Distribución y Transporte:** Vehículo compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga, isoterma/frigorífico. Productos transportados en cajas en perfecto estado higiénico, no mezclados.