

## MORCILLA IBÉRICA

**DEFINICIÓN:** Embutido crudo, curado y encarnado, elaborado con los mejores magros del cerdo ibérico.

**PROCEDENCIA:** Cerdos nacidos y criados en España.

**INGREDIENTES:** Carne y grasa de cerdo ibérico, proteína cárnica, especias naturales (pimentón y mezcla de especias (clavo, canela, comino, anís, ajo)) sal, dextrosa, emulgentes E-450iii, E-451i, E-452ii, E-450i, E-452i, antioxidante E-325, E-301, E-331iii, hierbas aromáticas (orégano) y conservantes E-252. Tripa artificial de colágeno.

**TRATAMIENTOS APLICADOS:** despiece, picado, amasado, embutido y secado-maduración durante 45 días.

**ETIQUETADO:** El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente. El producto va acompañado por una etiqueta adherida a la cuerda, o pegada en el envase al vacío, donde aparece la información de la industria que lo elabora, ingredientes, peso, lote, fecha de caducidad, información para alérgicos, condiciones de almacenamiento e información nutricional.

**VIDA ÚTIL:** Al producto se le otorga una duración o caducidad de 12 meses desde que se envasa y de 9 meses sin envasar.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

<b>Energía</b>	523 kcal/2165 kJ
<b>Grasa (de las cuales):</b>	45 g
<b>Saturadas</b>	18 g
<b>Hidratos de Carbono (de los cuales):</b>	4,2 g
<b>Azúcares</b>	2,2 g
<b>Fibra</b>	0 g
<b>Proteínas</b>	25 g
<b>Sal</b>	4,1 g

### LÍMITES MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos	Límite de aceptación
Escherichia coli	5x10E+02 ufc/gr
Salmonella sp.	Ausencia en 25 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 gr

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Color	Rojo oscuro
Textura	Firme y compacta al tacto
Aroma	A especias y condimentos
Sabor	Característico

**ALÉRGICOS Y OMG'S:** No contiene.

### DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE:

**Envasado:** La presentación puede ser en forma de vela. La morcilla en forma de vela: normalmente van al vacío, en piezas enteras, en cajas de 6 kg.

**Embalaje:** En cajas de 6 kg con 15 piezas cada una aproximadamente.

### MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

El producto debe conservarse en lugar fresco y seco, una vez finalizado el periodo de curación. Para los productos envasados al vacío se recomienda conservar en condiciones de refrigeración, o en lugar fresco y seco.

**CONDICIONES DE TRANSPORTE:** Refrigeración entre 1 y 7°C. Vehículo frigorífico con certificado ATP.

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR:

Consumir a temperatura ambiente. Cortar a mano o en máquina, en pequeñas y finas lonchas.

**POBLACIÓN DESTINO:** No recomendado para embarazadas

### LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Reglamento (UE) n°. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006.
- REGLAMENTO (CE) No 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

ESPAÑA  
10.07801/SA  
CE