

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		MORCILLA DE CEBOLLA	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN R.D. 474/2014		DERIVADO CÁRNICO CON TRATAMIENTO TÉRMICO INCOMPLETO	
LEGISLACIÓN		REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISION REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de Diciembre, sobre aditivos alimentarios REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	
COMPOSICIÓN			
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN	
Papada de cerdo	293 g	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)	
Sangre de cerdo	216 g	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)	
Tocino blanco	115 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Cebolla	108 g	Temperatura ambiente	
Pan rallado [Harina de trigo, agua, levadura, sal]	75 g	Temperatura ambiente	
Preparado para morcilla [Sal, especias, almidón, antioxidantes E331 y E301]	65 g	Temperatura ambiente	
Tripa natural de ternera	43 g	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)	
Fécula de patata	38 g	Temperatura ambiente	
Asadura de cerdo	30 g		
Preparado [Pimentón, sal, dextrina, dextrosa, estabilizantes (E450, E452), ajo, antioxidantes (E301), conservadores (E252), colorante (E120, E124) y aroma de humo.	5 g		
Orégano	4 g	Temperatura ambiente	
Pimentón picante	2 g	Temperatura ambiente	
Anís molido	1,2 g	Temperatura ambiente	
Nuez moscada molida	1,2 g	Temperatura ambiente	
Clavo molido	0,1 g	Temperatura ambiente	
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Tª ≤ 4°C		
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes y producto intermedio (Mezcla de los ingredientes y amasado) - Preparación de producto final (Embutido en tripa natural) - Cocinado (Cocción, Tª ≥ 90°C) - Abatimiento de Tª (Tª ≤ 10°C en menos de 2 horas) - Mantenimiento en refrigeración (Tª 0-5°C) - Venta directa o distribución a otros comercios a Tª regulada (Tª ≤ 5°C) 		
ALÉRGENOS	Gluten, leche y derivados		
ETIQUETADO	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011		
DESTINO FINAL	Consumidor final		
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver Diagrama de flujo N° 44		
SISTEMA DE LOTEADO	Cinco dígitos. N° de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)		
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	30 días		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	371,1 kcal/1554,9 kJ	
	Grasas/Saturadas	35,5/21,2 g	
	Hidratos carbono/azúcares	4,7/3,5 g	
	Proteínas	8,2 g	
	Sal	2,28 g	
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 10 g	
	Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g	