

Edición 08 Mayo 2026 Página 66	A. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	CARNICERÍAS ASEJNO
--------------------------------------	--	--------------------

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	51. MORCILLA ACHORIZADA IBERICA	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN R.D. 474/2014	PRODUCTO CÁRNICO/ DERIVADO CÁRNICO CURADO-MADURADO	
LEGISLACIÓN	REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 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	280,6 g	Refrigeración ($T^a \leq 7^{\circ}C$)
Patata	187 g	Temperatura ambiente
Tocino de cerdo	140,3 g	Refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}C$)
Arroz	140,3 g	Temperatura ambiente
Cebolla	126,2 g	Temperatura ambiente
Preparado para morcilla curada: especias, dextrina, proteína de cerdo, dextrosa, emulgentes (E-450i, E-451iii)	60,8 g	Temperatura ambiente
Sangre de cerdo	56,1 g	Refrigeración ($T^a \leq 3^{\circ}C$)
Pimentón agridulce	2,8 g	Temperatura ambiente
Aroma de humo	2,8 g	Temperatura ambiente
Oleoresina	0,7 g	Temperatura ambiente
Ajo en pasta	2,3 g	Refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}C$)
Tripa no comestible	c.s.	Refrigeración ($T^a \leq 3^{\circ}C$)
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en lugar fresco y seco. Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes y producto intermedio (Cocción de patata y arroz, mezcla de los ingredientes y amasado) - Reposo (cámara $T^a < +4^{\circ}C$-2-3horas, aprox.) - Preparación de producto final (Embutido en tripa natural) - Curado (sala curado ($22^{\circ}C$-1 días, secadero artificial: 10-$14^{\circ}C$; 20-25días aprox.). - Mantenimiento en refrigeración ($T^a 0$-$4^{\circ}C$) - Venta directa o distribución a otros comercios a T^a regulada ($T^a \leq 4^{\circ}C$) 	
ALÉRGENOS	-	
ETIQUETADO	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor	
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver Diagrama de flujo N° 48	
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	365 días tras su envasado	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	2043 kJ/495 kcal
	Grasas/Saturadas	44,7g
	Hidratos carbono/azúcares	14,7g
	Proteínas	12,4g
	Sal	2,8g