

| | | |
|--|--|--|
|  | <h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>MORRO DE CERDO</h2> | <p>Hoja 1 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p> |
|--|--|--|

1.- DENOMINACIÓN LEGAL

MORRO DE CERDO

2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

MORRO

3.- DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: **EMBUTIDOS LA ARMUÑESA, S.L.U. (C.I.F.: B-37206182)**

Domicilio industrial: **Carretera de Pedrosillo, s/n 37427, LA VELLÉS, SALAMANCA**

Teléfono: **923 354 249**

Nº RGSEAA: **10.08024/SA**

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- **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) no 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 de la Comisión** de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por Reglamento (CE) no 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.
- **Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo**, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- **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) n o 1924/2006 y (CE) n o 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) n o 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.

| | | |
|--|--|--|
| | <h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>MORRO DE CERDO</h2> | <p>Hoja 2 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p> |
|--|--|--|

5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto procedente del despiece de la parte delantera de la cabeza de cerdo, sin cartílago. Producto no listo para el consumo que requiere de tratamiento culinario antes de su consumo.

6.- INGREDIENTES

Morro de cerdo.

7.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción, troceado del producto en tacos, envasado, embalado, congelado.

8.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

- Coloración y Aspecto: Color rojo típico de la carne.
- Sabor y Textura: Sabor y textura característicos.
- Olor: típico a producto fresco.

MICROBIOLÓGICAS:

| PARÁMETRO | VALOR PARAMÉTRICO |
|--------------|-------------------|
| • E. Coli | < 3 ufc/g |
| • Salmonella | Ausencia en 25 g |

9.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Consumo preferente:** 18 meses
- **Almacenamiento y Conservación:** Envasado al vacío y congelado. Conservar a temperatura no superior a -18°C.
- **Consumo:** Cocinar completamente antes de consumir.
- **Origen España.**

| | | |
|--|---|--|
|  | <h1>FICHA TÉCNICA MORRO DE CERDO</h1> | <p>Hoja 3 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p> |
|--|---|--|

10.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:**
 - Bolsa al vacío impresa de 23x15x8 cm, aproximadamente con un peso de 2kg por paquete.

- **Etiquetado:** Descripción del producto, Ingredientes, Cantidad, Identificación de la empresa, NRGSEAA, Lote, Fecha de consumo preferente, Fecha de congelación y Condiciones de conservación.

- **Embalaje:**
 - Las cajas llevan 4 paquetes; con un peso de 8 kg por caja.

- **Distribución y Transporte:** Todas las cajas viajarán sobre palets en vehículos de transporte frigorífico para no romper la cadena de frío. Productos transportados en perfecto estado higiénico, no mezclados.

