

	Ficha Técnica de Producto	Morcilla Camarsa Tradicional
		Código Producto: 990
		Revisión: 04/06/2024
		Página 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	MORCILLA CAMARSA TRADICIONAL	
Definición/Descripción:	Embutido sin carne, relleno principalmente con sangre (en su mayoría de cerdo) coagulada, de color oscuro característico.	
Reglamentación:	- RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por RD 135/2010 y artículo 5 derogado por RD 191/2011 - RD 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011. Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007.	
Elaborado y Envasado por:	Nº RGS 10.07121/BU	
Requisitos del Proveedor:	El proveedor debe estar certificado en BPM y cumplir con la legislación vigente y nuestros requisitos de calidad.	
Ingredientes:	Cebolla, arroz (26 %), manteca y sangre de cerdo, harina de arroz (6 %), sal y especias (pimienta negra , pimentón y orégano) y recubrimiento comestible de colágeno bovino.	
Características Organolépticas:	Color, consistencia, olor y sabor propios	
Consumo Preferente (vida útil):	90 días/100 días a partir de la fecha de fabricación.	
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos del proveedor de Camarsa.	
Presentación Comercial:	Unidades envasadas al vacío: en film de uso alimentario. Peso unitario aprox. 320 g.	
Condiciones de Conservación:	Mantener a temperaturas de refrigeración (0- 4 °C).	
Instrucciones de uso:	Consumir frita, asada, cocida, al grill o a la brasa. Debe ser cocinada antes de consumirla.	
Condiciones de Transporte:	En vehículos frigoríficos autorizados.	
Garantía de Higiene:	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.	
Garantía de Calidad:	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.	
Alérgenos:	No contiene Alérgenos alimentarios.	
Trazas:	No contiene trazas.	
OMGs:	No contiene Organismos Modificados Genéticamente.	
Datos Nutricionales:	parámetros	Valor (por 100g)
	Valor Energético	909 Kj / 218 Kcal
	Grasas	12.6 g
	De las cuales saturadas	5.9 g
	Hidratos de Carbono	19.8 g
	De los cuales azúcares	1.9 g
	Proteínas	5.5 g
	Sal	1.09 g

	Ficha Técnica de Producto	Morcilla Camarsa Tradicional
		Código Producto: 990
		Revisión: 04/06/2024
		Página 2 de 1

Condiciones Microbiológicas: (1) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Real Decreto 3484/200 (derogado) (2) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS LEGALES según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007	<i>parámetros</i>	<i>límites</i>
	Aerobios mesófilos	M = 10 ⁵
	Bacterias Sulfito reductoras	M= 10
	Enterobacterias lac	M = 10
	Escherichia coli (u.f.c./g)	M = 10
	Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)	Ausencia
	Staphylococcus aureus (u.f.c)	M = 10
	B.cereus (u.f.c)	Máxi. 500/g
	Listeria monocytogenes (25 g)	Ausencia

