

MORCILLA DE CEBOLLA

- 1. Denominación comercial:** Morcilla de cebolla
- 2. Marca comercial:** RM Canales S.L.L.
- 3. Clasificación productos según legislación vigente:** Derivados cárnicos tratados por el calor.
Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto (Según RD 474/14 sobre Normas de calidad de los derivados cárnicos).
- 4. Composición cualitativa:** Cebolla cocida (45,66%); sangre de cerdo (20,30%); manteca de cerdo (15,23%); magro de jamón (10,16%); sal, pimentón, dextrina, **LACTOSA**, ajo, dextrosa, emulgente (E-451 y E-452), pimienta, anís, orégano, antioxidante (E-301), canela, potenciador del sabor (E-621), comino, clavo y conservador (E-250); harina de arroz; fibra vegetal de guisante. Tripa de buey
- 5. Composición cuantitativa:** Cebolla cocida (40Kg), Sangre de cerdo (20Kg), Manteca de cerdo (15Kg), Magro de jamón (10kg), Preparado de morcilla 60 (Dosis utilizada:5Kg; Dosis recomendada: 60gr/kg masa cárnica)), Cebolla deshidratada en escamas (5Kg), Harina de arroz (2,5kg), Fibraplus-HSM(Dosis utilizada: 1kg; Dosis recomendada: 10-20gr/kg masa cárnica), tripa de buey.
- 6. Peligros microbiológicos:** Requisitos legales según Reglamento 2073/2005:
- Justificación de la aplicación de los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos, según Reglamento 2073/2005:** -Este producto no es un alimento listo para el consumo ya que necesita un tratamiento térmico por parte del consumidor antes de ser consumido. Por tanto, no hay que controlar el peligro de Listeria monocytogenes.

7. Peligros químicos:

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO (mg/kg)
E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis
E-250 Nitrito sódico	150 (hasta el 9 de Octubre de 2025) 80 (a partir del 9 de Octubre de 2025)
E-451 Trifosfatos	5000
E-452 Polifosfatos	5000
E-621 Glutamato de monosodio	10000

Fuente: Reglamento (CE) nº 1333/2008

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO
Melamina	2,5 mg/kg
Suma de Dioxinas	1pg/g grasa
Suma de Dioxinas y PCB similares a las dioxinas	1,25 pg/g grasa
Suma de PCB no similares a las dioxinas	40 ng/g grasa

Fuente: Reglamento (CE) Nº 2023/915

PARÁMETRO	LIMITE MÁXIMO
Plaguicidas	Por debajo del límite establecido

Fuente: Reglamento (CE) 396/2005

PARAMETRO	FUENTES	LIMITES
Detergentes/desinfectantes/lubricantes	Equipos y útiles en contacto con el alimento	Se controla su ausencia (DSA-08 y DSA-10)

Fuente: Reglamento 852/2004

PARÁMETRO	LIMITE MÁXIMO
Antibióticos	<LMR

Fuente: Reglamento (CE) Nº 37/2010

Envases

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO
Migraciones específicas	Según parámetro
Migración global	10 mg/dm ²

Fuente: Reglamento (CE) 10/2011

8. Peligros físicos:

Se controla su ausencia.

MATERIAL	FUENTES
Plástico	Envases, embalajes

9. Alérgenos:

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO	SI
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		NO	SI
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a base de soja		NO	SI
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		SI	NO
Frutos de cascara y productos derivados	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Castañas	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados		NO	SI*
Mostaza y productos derivados		NO	SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	SI*
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		NO	SI
Altramuces y productos base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

Nota: El control de las posibles contaminaciones cruzadas (trazas) en las áreas, se efectúa mediante la planificación de la producción y el programa de limpieza

*Trazas indicadas en el aditivo utilizado

10. Valor nutricional por 100g:

Valor energético:	1175 Kj/281 Kcal
Grasas:	25,3 g
De las cuales saturadas:	10,2 g
Hidratos de carbono:	6,4 g
De los cuales azúcares:	1 g
Proteínas:	6,9 g
Sal:	1 g

- 11. Procesado:** Recepción de materias primas. Almacenamiento frigorífico y no frigorífico (según proceda). Selección materias primas, picado, amasado con adición de los aditivos e ingredientes, acondicionamiento en tripas de buey, embutido, atado, cocinado (80°C, 50 min), enfriado, envasado, etiquetado, almacenamiento en refrigeración (0-5°C), expedición y venta.
- 12. Presentación:** La morcilla de cebolla se presenta embutida en una tripa de buey.
- 13. Envasado:** Piezas enteras sin envasar o envasadas al vacío. Con un peso neto aproximadamente de 400gr.
- 14. Embalado:** El producto no se embala
- 15. Etiquetado:** El producto lleva adherida una etiqueta. Dicha etiqueta lleva inscrita:
- Denominación del producto
 - Relación de ingredientes
 - Forma de conservación: Conservar entre 0 y 5°C
 - N° de lote
 - Fecha de consumo preferente
 - Modo de empleo: "es necesario un cocinado completo antes de su consumo".
 - Razón social (Nombre del fabricante, dirección, teléfono).
 - Marca de identificación
 - Peso neto (cuando vaya envasado)
 - Declaración de alérgenos: "Puede contener trazas de **GLUTEN, HUEVO, SOJA, APIO, MOSTAZA, SÉSAMO, SULFITOS y sus derivados**"
 - Información nutricional
- 16. Características del loteado:** El lote está compuesto por la letra "E" seguido de la numeración correlativa de fabricación de cada uno de los productos elaborados, seguido de una barra y los dos últimos dígitos del año de fabricación. (E001/20)

- 17. Condiciones de almacenamiento:** En refrigeración a temperatura entre 0 y 5°C
- 18. Condiciones de transporte** En refrigeración a temperatura entre 0 y 5°C
- 19. Fecha de consumo preferente:** 3 meses a partir de la fecha de elaboración. Dicha fecha se indica mediante el día, mes y año.
- 20. Modo de empleo:** Consumo directo tras la realización de un tratamiento térmico.
- 21. Etapa última de contemplación del plan:** Venta en industria o entrega del producto en las instalaciones del cliente.
- 22. Destino final del producto:** Toda la población excluida la de riesgo.
- 23 N° RSI:** 10.20551/J