



FICHA TÉCNICA
DE MORCILLA CON CEBOLLA 3kg
F T 3.4.
Fecha: 02.05.23

NOMBRE	MORCILLA CON CEBOLLA 3 kg.	
LOTE	Fecha de fabricación	
INGREDIENTES	Cebolla, tocino de cerdo, sangre, especias, emulgente E-461,,corrector de la acidez: E-330, y conservador E-202.	
PRESENTACION	Bote de hojalata con interior porcelánico. Medidas: diámetro 153.7 +/- 0.2 mm. Espesor 0.22 mm. Altura 155+/- 0.5 mm. Peso envase 188.6 +/- 0.5%	
PALETIZADO	336 botes/palet	
TTO TERMICO	Esterilización a 120° C durante 70min	
PESO NETO	2.6 kg. aprox.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color negro Olor característico Sabor característico	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	ph entre 4.5-5	Cadmio<0.05mg/kg Plomo<0.1 mg/kg Estaño<200mg/kg
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios totales	< 10.000 ufc/g
	Mohos y levaduras	≤ 500 ufc/g
	Enterobacterias	no detectado/g
	E.coli	no detectado/g
	S.aureus	no detectado/g
	Clostridium botulinum	no detectado/g
	Salmonella	no detectado/ 25g
CADUCIDAD	5 años desde la fecha de fabricación	
VALOR NUTRICIONAL Por 100g de producto	Energía Grasas Hidratos Proteínas Sal	223Kcal/ 923 Kj 21.1 g de las cuales saturadas 9.6g 4.3 g de los cuales azucares 2.3 g 3.6g 2.3 g
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO-DISTRIBUCIÓN	Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, y una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir antes de 5 días.	
Ausencia de alergen os , OGM’S y gluten. Destino a pastelerías e industriales y no al consumidor final Esta listo para su consumo y es apto para la población en general. Los aditivos se utilizan conforme a lo estipulado en la legislación vigente.		