



HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 4
Página 1 de 1
Noviembre 2017

FICHA TÉCNICA: MORCILLA (17)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Morcilla de cebolla, producto cárnico cocido listo para su consumo.

INGREDIENTES:

Cebolla, manteca y sangre de cerdo, especias, sal, almidón, estabilizante E450, piñones.

ALERGENOS:

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción materias primas.
2. Picado
3. Mezcla y Amasado.
4. Embutido
5. Cocción ($T^{\circ} 20'$; $T^a 82^{\circ}C$)
6. Enfriamiento. ($T^{\circ} < 2h$)
7. Almacenamiento.
8. Distribución

Características físico-químicas: pH: 4.5 Aw:0.97

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos
Valor energético: 314 Kcal / 1317 kJ
Grasas: 28 g
De las cuales saturadas: 23,10 g
Hidratos de carbono: 11,80 g
De los cuales azúcares: 2,45g
Proteínas: 3,80 g
Sal: 1,20 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bandeja de polixpan y film de plástico transparente de uso alimentario.
Peso neto: 2 kg

SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:

Almacenamiento en frío a $T^a \leq 5^{\circ}C$

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 30 días a partir de la fecha de fabricación.

AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL AL QUE VA DESTINADO:

Este tipo de producto puede ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado, y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto a personas sensibles a frutos con cáscara.

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado $T^a \leq 5^{\circ}C$