



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 3
Página 1 de 1
Julio 2017

FICHA TÉCNICA: MORCÓN (18)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Morcón, producto cárnico cocido listo para su consumo.

INGREDIENTES:

Magra y tocino de cerdo, sal, especias, fécula de patata, dextrosa, emulgente (E-450, E-451), potenciador del sabor E-621, antioxidante E-301, conservantes E-252, **proteína láctea, huevo**

ALERGENOS:

Leche, y sus derivados, huevo

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción materias primas.
2. Picado
3. Mezcla y Amasado.
4. Embutido
5. Cocción (T° 1h 20'; Tª 82°C)
6. Enfriamiento.(T° < 2h)
7. Almacenamiento.
8. Distribución

Características físico-químicas: pH: 6.53 Aw: 0.98

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos
Valor energético: 386 Kcal / 1599 kJ
Grasas: 33,60 g
De las cuales saturadas: 27,70 g
Hidratos de carbono: 5,90 g
De los cuales azúcares: 0,80 g
Proteínas: 15 g
Sal: 2,39 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 refrigeración a Tª < 5°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 se consume directamente sin necesidad de ser cocinado, y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto personas sensibles a la leche y sus derivados y al huevo

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado Tª < 5°C