

HNOS. RUANO, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL			
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
	DSA-05/08-4	Página 1 de 6	Revisión nº 8	Fecha: 05/11/22

MORCILLA DE CEBOLLA ATADA

- 1. Denominación comercial:** Morcilla de cebolla atada.
*V.I.: Vacio individual
- 2. Razón social:** Hnos. Ruano, S.L. B-23036577
Ctra. Bailén-Motril Km. 74 (Polígono Industrial)
23130 Campillo de Arenas (Jaén)
- 3. Marca comercial:** RUANO.
- 4. Clasificación productos según legislación vigente:** Derivados cárnicos tratados por el calor.
Alimento listo para su consumo
- 5. Composición cualitativa:** Grasa de cerdo, cebolla (33,40%), sangre de cerdo, patata, sal, especias, almidón, dextrosa, fécula de patata, corrector de acidez (E-262, E-331) y extractos de especias. Tripa natural de ternera.
- 6. Composición cuantitativa:** Grasa de cerdo (33,40%), cebolla (33,40%), sangre de cerdo (14,31%), patata (14,31%), preparado Morcilla de Cebolla Extra de Taberner (2,86%), fécula de patata (1,43%) y Flavorex 300 de Ceylan (0,29%)
- 7. Peligros microbiológicos:** Según criterios establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005.

Se ha procedido a analizar el pH y la aw del producto al inicio, mitad y final de su vida útil, siendo sus resultados:

Inicio: aw=0,780 y pH=6,12 (Informe analítico N° 18000183), mitad: aw= 0,777 y pH=6,07 (Informe analítico N° 18001242) y final: aw=0,775 y pH=6,08 (Informe analítico N° 18001533), por tanto, el producto no favorece el crecimiento de Listeria monocytogenes.

El producto analizado ha sido la morcilla de cebolla picante, pero se considera que las características de dicho producto son las mismas que la morcilla de cebolla.

HNOS. RUANO, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL			
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
	DSA-05/08-4	Página 2 de 6	Revisión nº 8	Fecha: 05/11/22

PARÁMETRO	n	c	Límites	Fase en la que se aplica el criterio
Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g	Producto comercializado durante su vida útil
Salmonella	5	0	No detectado/25g	

n= número de unidades de la muestra

Fuente: Reglamento (CE) 2073/2005.

8. Peligros químicos:

PARÁMETRO

E-262 acetatos sodicos

E-331 Citratos sódicos

NIVEL MÁXIMO (mg/kg)

Quantum satis

Quantum satis

Fuente: Reglamento (CE) 1333/2008

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO
Suma de dioxinas	1,0 pg/g grasa
Suma de dioxinas y PCBs	1,25 pg/g grasa
Suma de PCBs	40 ng/g grasa
Melamina	2,5 mg/ Kg

Fuente: Reglamento (CE) 1333/2008

9. Alérgenos:

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO	NO
	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)		NO	SI

HNOS. RUANO, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL		
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS		
	DSA-05/08-4	Página 3 de 6	Revisión nº 8 Fecha: 05/11/22

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	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	NO
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

10. Valor nutricional por 100g:

Valor energético:	1028 Kj/246 Kcal
Grasas:	17,2g
De las cuales saturadas:	14,7g
Hidratos de carbono:	16,2g
De los cuales azúcares:	2,8g
Proteínas:	10g
Sal:	1g

11. Procesado:

Recepción de aditivos, tripas y envases.

Almacenamiento. Selección de materias primas. Picado.

Dosificación de aditivos. Amasado. Acondicionamiento

de tripas. Embutido. Atado. Cocción (80°C-45min).

Enfriado (agua- 10 min. aprox.). Cámara enfriamiento

HNOS. RUANO, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL			
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
	DSA-05/08-4	Página 4 de 6	Revisión nº 8	Fecha: 05/11/22

(2-3 días, Tª 0 a 4°C). Oreo (Secadero artificial (3 días, 10-14°C)). Envasado. Almacenamiento frigorífico. Expedición y distribución.

12. Presentación:

La morcilla de cebolla atada se presenta embutida en tripa de natural de ternera de calibre 38-40 mm, en forma de herradura y atada.

13. Envasado:

La morcilla se envasa en bolsas de plástico aptas para uso alimentario de 3 Kg.

14. Embalado:

El producto se embala en cajas de cartón de 6 Kg aprox.

15. Etiquetado:

El envase lleva adherida una etiqueta. La etiqueta lleva inscrita:

- Denominación del producto
- Relación de ingredientes
- Alérgenos
- Forma de conservación
- Fecha de consumo preferente.
- Nº de lote
- Razón social (Nombre del fabricante, dirección, teléfono).
- Nº R.S.I.
- Peso neto
- Valor nutricional
- Código de barras morcilla de cebolla atada: 8437001682584

16. Características del loteado:

El número de lote se corresponde con la siguiente codificación: XX/YY/ZZ, donde XX corresponde al día de elaboración, YY al mes de elaboración y ZZ al año de elaboración. Dicha forma de loteado viene descrita en el Plan de Trazabilidad.

HNOS. RUANO, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL			
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
	DSA-05/08-4	Página 5 de 6	Revisión nº 8	Fecha: 05/11/22

17. Condiciones de almacenamiento: En refrigeración a temperaturas inferiores a +5°C.

18. Condiciones de transporte En refrigeración a temperaturas inferiores a +5°C.

19. Fecha de caducidad: En refrigeración 150 días tras su fecha de envasado.
Dicha fecha se indica mediante el día, mes y año.

20. Logística: El producto se embala en cajas de cartón de 6 Kg o 4,9 Kg aprox, según producto.
Peso de la caja: 215 g
Medidas caja: 175mm×215mm×355mm
Cajas por palet europeo (1,2×0,8): 77 cajas

21. GTIN: GTIN 13 (código de barras producto): 8437001682584
GTIN 14 (código de barras cartón): 18437001682581

22. Modo de empleo: Consumo directo, tras la eliminación de la tripa o tras la aplicación de un tratamiento térmico.

23. Etapa última de contemplación del plan: Venta en industria o distribución.

24. Destino final del producto: Toda la población excluida la de riesgo*.

*Se entiende por riesgo personas que por algún motivo médico no puedan consumir dicho producto.

25. N° RSI: 10.1811/J

26. GMOs: No contiene ni se ha elaborado a partir de elementos genéticamente modificados.

HNOS. RUANO, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL			
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
	DSA-05/08-4	Página 6 de 6	Revisión nº 8	Fecha: 05/11/22