

**Lote:** Según lotea nuestro fabricante, Manuel Moreiras S.L. Dos dígitos con el número correlativo de fabricación en ese año y los dos últimos dígitos del año.

**Vida útil:** 36 meses

**Condiciones de almacenamiento:**  
Conservar en un lugar fresco y seco

**Transporte:** A temperatura ambiente

**Distribuye:**  
Cárnicas Carro Bierzo S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF: B24581761. Teléfono, +0034 987664227. carnesrojas@bodegaelcapricho.com  
Nº registro sanitario: 10.024517/LE

**Nº registro sanitario** 10.13777/LE

**Datos del etiquetado:** Denominación del producto/ El capricho como marca comercial / Razón social de Cárnicas Carrobierzo / Óvalo con el registro sanitario de nuestro fabricante / Ingredientes / Alérgenos / Peso neto / Información nutricional / Lote / Consumir pref. antes del / Condiciones de conservación.

#### Legislación:

**Real Decreto 474/2014, de 13 de junio**, por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

**REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

**Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo**, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. La última modificación es por el R.D. 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios

**Reglamento (CE) nº 2074/ 2005**, de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

**Reglamento (CE) nº 2073/ 2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 852/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 853/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

**Reglamentos (CE) 854/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

**Real Decreto 1698/2003**, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno. La última modificación del R.D. 1698/2003 es por el Real Decreto 543/2016, de 25 de noviembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno

**R.D. 1334/ 1999, de 31 de Julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). La última modificación es por el R.D. 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

**R.D. 1808/1991**, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

## MORCILLA

**Código:** 8437017642121

**Denominación del producto:** Morcilla

**Ingredientes:** Cebolla, sangre de buey (10%), sebo de buey (10%), pan (harina de trigo, agua, sal y levadura), pimentón, sal y ajo.

**Alérgenos:** contiene gluten.

**Tratamientos aplicados al producto:** Picado, mezclado y amasado, introducción en un tarro de cristal con tapa metálica. Esterilización en autoclave 110°C durante 90 minutos.

La morcilla de León es un producto tradicional típico de la región, cuyos principales ingredientes son la sangre y la cebolla. Es junto con la cecina uno de los productos más representativos de la cocina leonesa. El Capricho® siguiendo su línea de productos artesanos de alta calidad presenta su morcilla de buey. Para prepararla, poner el contenido del bote en una sartén a fuego lento, sin aceite, durante unos diez minutos aproximadamente.



#### Peso y medidas:

Peso neto 200 g. Peso bruto 383 g. Diámetro 8,5 cm. Altura 6,8 cm

#### Envase y embalaje:

Tarro de cristal con tapa metálica  
Caja de cartón de 40x35x20 cm (tara de la caja 550 g)  
30 tarros/caja

#### Características microbiológicas:

	LEGISLACION	RECOMENDACION	UNIDADES
	Reglamento 2073/2005 que es modificado por el 1441/2007	CRITERIO INTERNO	
Aerobios mesófilos		<10	ufc/g
Aerobios termófilos		<10	ufc/g
Anaerobios mesófilos		<10	ufc/g
Anaerobios mesófilos sulfito-reductores		<10	ufc/g
Anaerobios termófilos		<10	ufc/g
Listeria monocytogenes vida útil		100	ufc/g
Listeria monocytogenes antes de su venta		Ausencia	/25g

#### Características organolépticas:

Color negro. Textura blanda y untable. Sabor dulce, profundo y fino.

#### Otras características:

Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM)  
No apto para cliente celíaco  
No apto para cliente halal  
No apto para cliente kosher

#### Información nutricional:

\* Valores medios por 100 g. Estos valores son aproximados.

Valor energético:	222 kcal/ 932 kJ
Grasas:	18,44 g
de las cuales saturadas:	9,24 g
Hidratos de carbono:	9,46 g
de los cuales azúcares:	<2 g
Proteínas:	4,50 g
Sal:	1,55 g



**EL CAPRICO**

carnesrojas@bodegaelcapricho.com

**Fecha:** 8 de Febrero 2018

**Revisión nº1**

**Responsable:** Noemí Bustillo

