

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	<b>Bombas de Morcilla con Piñones</b> <b>Black Pudding Dumplings with Pine Nuts</b> ( Código Venta / Sales Code : 2083 )
Denominación venta / Sales's name	<b>Bombas de Morcilla con Piñones</b> <b>Black Pudding Dumplings with Pine Nuts</b>
Formato / Format	48 unidades 48 units
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	-Morcilla (60%) (cebolla, arroz, sangre de cerdo, tocino de cerdo (antioxidantes E-320 y E-321), especias, sal, fécula de patata, azúcar, aroma, emulgentes: E-451i, E-452i; colorante natural (oleorresina de pimentón), aceite de girasol, conservador: acetato de sodio; plantas aromáticas y antioxidantes: lactato de sodio), pasta (harina de trigo ( <b>gluten</b> ), agua, <b>huevo</b> , cúrcuma, almidón de maíz, sal) y <b>piñones</b> (2%).  -Black pudding sausage (60%) (onion, rice, pork blood, pork bacon, antioxidants E-320 and E-321), spices, salt, potato starch, sugar, aroma, emulsifiers E-451i, E-452i, natural coloring (paprika oleoresin), sunflower oil, preservative: sodium acetate), aromatic plants and antioxidants: sodium lactate, pasta (wheat flour ( <b>gluten</b> ), water, <b>egg</b> , turmeric, corn starch, salt) and <b>pine nuts</b> ( 2%).
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	48 bombas por bandeja 48 dumplings per tray
Tipo de envase / Kind of tray	Bandeja polietileno negra con film termosellado Black polyethylene tray with heat-sealed film

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	5'98
Actividad de agua / Water activity	0'862

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	
<b>Color / Colour</b>	Característico Characteristic
<b>Olor / Odor</b>	Típico Typical
<b>Sabor / Taste</b>	Característico Characteristic
<b>Textura / Texture</b>	Producto crujiente tras la regeneración Crunchy product after regeneration

<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT</b>	
<b>Valor Energético Calories</b>	278 kcal / 1.164 kj
<b>Grasas Total fat</b>	11'8 g
<b>Grasas saturadas Saturated fats</b>	3'6 g
<b>Hidratos de Carbono Total carbohydrates</b>	25'8 g
<b>Azúcares Sugars</b>	6'1 g
<b>Fibra Dietary fiber</b>	12'8 g
<b>Proteínas Protein</b>	10'8 g
<b>Sal Salt</b>	1'44 g

ALÉRGENOS ( según anexo V, RD 1245/2008 ) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	X
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	X
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados ( incluido la lactosa ) Milk and its derivatives (including lactose)	
Frutos de cáscara Nuts	X
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** ( Organismos genéticamente modificados )

The product **contains allergens, is NOT** made from **GMOs** ( Genetically modified organisms )

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

**SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO  
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING**

Masa de relleno cocinada a temperaturas aproximadas de 100 °C, y enfriada controladamente entre 0 y 7 °C. Colocada dentro de la pasta, y congelada en abatidor a temperaturas entre -30 y -40 °C durante 10 minutos.

Termosellado a 165 °C.

Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.

Stuffing dough cooked at temperatures of approximately 100 °C, and controlled cooling between 0 and 7 °C. Placed inside the dough, and frozen in a blast chiller at temperatures between -30 and -40 °C during 10 minutes.

Heat sealed at 165 °C.

The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

**SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO  
STORAGE SYSTEMS**

Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C.

Freezing maintenance between -18 and -20 °C.

**SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE  
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS**

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.

Transport as frozen product, always below -18 °C.

**SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO  
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE**

Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que se doren.

Población vulnerable: alérgicos al **gluten, huevo y frutos de cáscara.**

Fry in very hot oil (180°C) until golden brown.

Vulnerable population: allergic to **gluten, eggs and nuts.**

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Bomba de Morcilla con Piñones	8436048903980	98436048903983	4 bandejas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total : 104 cajas (19.968 bombas) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 370 kg
Black Pudding Dumplings with Pine Nuts			4 trays / box	8 boxes per layer x 13 layers Total : 104 boxes ( 19.968 dumplings ) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 370 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
<p><b>R.D. 191/2011</b>, sobre <b>registro general sanitario</b> de empresas alimentarias y alimentos.</p> <p><b>R.D. 3484/2000</b>, por el que se establecen las <b>normas de higiene</b> para la elaboración, distribución y comercio de <b>comidas preparadas</b>.</p> <p><b>Reglamento (CE) 852/2004</b>, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la <b>higiene de los alimentos</b> y posteriores modificaciones.</p> <p><b>Reglamento (CE) 2073/2005</b>, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los <b>criterios microbiológicos</b> aplicables a los <b>productos alimenticios</b> y posteriores modificaciones.</p> <p><b>R.D. 135/2010</b>, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los <b>criterios microbiológicos</b> de los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento (CE) 178/2002</b>, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los <b>principios</b> y los requisitos generales de la <b>legislación alimentaria</b>, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.</p> <p><b>Reglamento (CE) 1881/2006</b>, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados <b>contaminantes</b> en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.</p> <p><b>Reglamento (CE) 1333/2008</b>, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre <b>aditivos</b> alimentarios; y posteriores modificaciones.</p> <p><b>Reglamento (CE) 41/2009</b>, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con <b>intolerancia al gluten</b>; y posteriores modificaciones.</p> <p><b>R.D. 1334/1999</b> y <b>R.D. 890/2011</b>, sobre <b>etiquetado, presentación y publicidad</b>.</p> <p><b>Reglamento (UE) 1169/2011</b>, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la <b>información alimentaria facilitada al consumidor</b>.</p> <p><b>Reglamento 1935/2004</b>, sobre <b>materiales y objetos</b> destinados a entrar en <b>contacto con alimentos</b>.</p> <p><b>Reglamento 10/2011</b>, sobre <b>materiales y objetos plásticos</b> destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p><b>R.D. 191/2011</b>, on <b>general sanitary registry of alimentary companies and foods</b>.</p> <p><b>R.D. 3484/2000</b>, which establishes <b>hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared foods</b>.</p>

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, concerning food hygiene and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological criteria applicable to food products and subsequent amendments.

R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.

Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, by which the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications is established.

Regulation (EC) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.

R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.

**Fecha de Aprobación : 18/Octubre/2020**

**Approval date: 18/October/2020**

VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:

Carlos Piña Poveda

**C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.**  
 I.D. Nº 15229025  
 Autovía A-4, Km. 217  
 35730 Santa Cruz de Mudela  
 Telf: 928 342220- 688 970034