

	ESPECIFICACIÓN DE SANGRE COCIDA		EP-CA/19 Página 1 / 3 Edición 10 Fecha 07/10/2019
ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN	

ESPECIFICACIÓN DE SANGRE COCIDA

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
- Apartado 2.6: Características

	ESPECIFICACIÓN DE SANGRE COCIDA	EP-CA/19 Página 2 / 3
		Edición 10 Fecha 07/10/2019

1.- OBJETO

Definir las características que tiene la **sangre cocida** fabricada por ROGUSA envasada en tripa de plástico alimentario.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación: Sangre cocida.

2.2.- Ingredientes:

Sangre de cerdo, agua, sal, antioxidante E-301, conservadores E-262ii, E-471, E-270 y E-250.

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Tipo plástico	Unidades / caja	Código Barras unitario	Código Barras caja
1500 g $\pm$ 1,5%	poliester saranizado, polietileno con EVA	10 u/c	8411713221316	58411713221311

Envasado en plástico alimentario, poliamida e ionómeros, de aproximadamente 1,5 kg.

2.4.- Etiquetado:

- Consumir preferentemente antes del/Lote: ver envase
- Temperatura de conservación: 0° C/ + 5° C.
- Denominación del producto.
- Ingredientes.
- Marca y dirección.
- Código de barras.8411713221316
- Peso neto.
- Consumir tras un cocinado completo
- Modo de empleo: cortar la sangre y cocinar al gusto a la vez que se calienta lentamente hasta ebullición)
- Número de registro sanitario: 10.06770/M.
- Información nutricional media por 100 g:

Valor energético:	233 kJ / 55 Kcal
Grasas/Lípidos	0,7 g
De los cuales ácidos grasos saturadas	0,3 g

Hidratos de carbono	0,2 g
De los cuales azúcares	0,1 g
Proteínas	12 g
Sal	1,7 g

2.5.- Condiciones de almacenamiento:

Conservar refrigerado entre 0 y + 5° C.

2.6.-Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Humedad	Máx 87 %
Grasa	Máx 4 %
Proteína	Min 7 %
PH	6,70
AW a 20° C	0,984
E-250	65 ppm
Salmonella/shigella	Ausencia /25 g
Escherichia Coli	Ausencia
Staphylococcus Aureus	Max 1 x 10 ² ufc/g

2.7.- Legislación aplicable:

Reglamento 853/2004
Reglamento 2073/2005
Reglamento 1881/2006
Reglamento 1169/2011
Reglamento 1333/2008.

2.8.-Caducidad:

Cuatro meses a partir de la fecha de fabricación. Producto pasteurizado.

2.9.- Destino producto

Todos los consumidores, incluidos celiacos.