

|   |  |
|---|--|
| <b>NOMBRE PRODUCTO</b>                                | Morcilla de cerdo  |
| <b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>                             | Producto cárnico elaborado principalmente con sangre, mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte ( cocción) |
| <b>CANTIDAD NETA</b>                                  | Según peso   |
| <b>INGREDIENTES</b>                                   | Pan, sangre, grasa de cerdo ibérico, cebolla, pimentón, cebolla, cominos, harina, polifosfato ( E-450), ácido ascórbico ( E-300), nitrato potásico ( E-252).   |
| <b>ALÉRGENOS</b>                                      | <b>Contiene harina de trigo.</b>   |
| <b>INFORMACIÓN ADICIONAL</b>                          |  |
| <b>Condiciones y/o fecha de consumo</b>               | Consumo preferente:<br>Pieza entera: 180 días a partir de la fecha de elaboración.<br>Pieza entera envasada en atmósfera protectora: Dos meses a partir de la fecha de envasado.                                       |
| <b>Modo de empleo</b>                                 | Necesita cocinado completo previo a su consumo.  |
| <b>Condiciones de conservación</b>                    | Conservar a < 5 °C<br>Mantener el producto adecuadamente protegido.  |
| <b>País de procedencia</b>                            | Origen: España   |
| <b>Nº Registro sanitario del fabricante/envasador</b> | Hergaher Morcillas y Farinatos S.L., C/ Vertical Sexta nº6, Pol. Ind. El Montalvo III, 37188 Carbajosa de la Sagrada ( Salamanca).<br>10.12721/SA  |