



FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL

MORCILLA DE CEBOLLA

INGREDIENTES	Cebolla cocida, tocino de cerdo, sangre, fécula de patata, sal, especias, tripa natural de cerdo.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	OLOR: Característico a cebolla con especias. COLOR: Oscuro. TEXTURA: Consistente y esponjosa.
TRATAMIENTO	Cocción.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la fábrica de embutidos de la empresa Roig Albert S.L. de Albaida.
PRESENTACIÓN Y ENVASADO	FRESCO: En cuelgos etiquetados de 40 uds. aprox. Unidades de 7 cm de longitud aprox. Con un peso aproximado de 50 gr/ud.. Al vacío. CONGELADO: En cajas de 3kg. aprox.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	FRESCO: Se almacena y distribuye a temperatura de refrigeración entre 0º y 5º. CONGELADO: Se almacena y distribuye a temperatura de congelado -18º.
CONDICIONES DE USO	Cocinar completamente antes de su consumo.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	FRESCO: 45 días. CONGELADO: 365 días.
POBLACIÓN DESTINO	El producto es apto para todo tipo de población en general.

Elaborado por:
ROIG ALBERT, S.L.

Fecha última revisión:
MAYO 2024