

# FICHA TÉCNICA

## MORCILLA DULCE AL VACÍO



**Nombre:** Morcilla dulce.

**Marca:** Cabaña La Constancia.

**Elaborado:** frigorífico Cabaña La Constancia.

**Dirección:** Ruta 75 Km 36.500, Pando, Canelones, Uruguay.

### Habilitaciones:

**Número de Establecimiento MGAP/DGSG/DIA:** 72.

**Reg. Monografía MGAP/DGSG/DIA:** 72/135

**Reg. Rótulo MGAP/DGSG/DIA:** 72/137

**Número de establecimiento: IMC:** 1863

**Reg. Monografía y rótulo IMC:** 1863-137

**Reg. Monografía y rótulo IMM:** 22983/137

**Definición del producto:** Es el embutido cocido, preparado a base de sangre y carne suina cocida, adicionada con grasa y cuero suino, sal, especias y otros aditivos.

**Presentación:** Presentación al vacío en pack de dos unidades con etiqueta interna. Lote y vencimiento se indican mediante impresión a tinta en parte externa de envase.

**Almacenamiento:** Refrigerado entre 4°C y 7°C.

**Vida útil:** 30 días refrigerado envasado al vacío.

**Ingredientes:** Carne de cerdo, sangre de cerdo, cuero de cerdo, fécula de mandioca, azúcar, pasas de uva, fruta picada, grasa de cerdo, sal, esencia sabor chocolate, esencia sabor naranja, especias.

*Elaborado por:*  
Karina Peiran

*Revisado por:*  
Cecilia Vera

*Aprobado por:*  
Leticia Higuimarán