



**SOBRASADA DE
MALLORCA MINI
250 G**



06/02/19

©fortezafood.com

CARACTERÍSTICAS		ESPECIFICACIÓN					
DESCRIPCIÓN		Sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 30 días embutida en tripa de colágeno.					
INGREDIENTES		Tocino de cerdo con antioxidante (E-320 y E-321) y magro de cerdo, pimentón, sal, especias, dextrosa, emulgentes (E-451i-E450i), antioxidante (E-301) y conservador (E-252). Tripa natural de cerdo					
EMBUTIDO EN TRIPA		Tripa de colágeno.					
DIMENSIONES		L:19 a 20 cm / Calibre: 5 cm					
CONDICIONES DE CURACIÓN		30 Días en secadero a temperatura de 14° a 20° C. Humedad del 72 al 84%.					
MATERIAL ENVASADO PRESENTACIÓN FINAL		Papel de envoltura por cada unidad. Caja de cartón de 10 kg. Caja de cartón de 6 kg.					
CODIGO EAN 13:	DULCE	8437000319429					
	PICANTE	8437000319405					
MATERIAL DE EMBALAJE		Caja de cartón de 10kg. 325 x 325 x 200 mm. Caja de cartón de 6kg. 330 x 240 x 165 mm.					
ETIQUETAJE		Sobrasada envuelta con papel con todas la especificaciones. Etiqueta en cada caja					
UNIDADES POR CAJA		Caja 10 kg: 40 unidades aproximadamente . Caja 6 kg: 24 unidades aproximadamente.					
UNIDADES DE CAJAS POR PALET EUROPEO		Caja 10kg. 30 cajas (estibado 5 alto x 6ud.Cada piso) Caja 6kg. 50 cajas (estibado 5 alto x 10ud.Cada piso)					
PESO		De 250 gr. aproximadamente.					
CONSERVACIÓN		Mantener en lugar fresco y seco					
CONSUMO PREFERENTE		Antes de 245 días					
DOCUMENTACIÓN		Albarán de entrega					
TRANSPORTE		Vehículo refrigerado a 7° C					
PREPARACIÓN PARA EL CONSUMIDOR		Son productos listos para el consumo, sin necesidad de realizar operación culinaria extra.					
CERTIFICACIONES Y CALIDAD		I.G.P – ISO 9001:2008 – ES 037807 APPC- REGISTRO SANITARIO 10.07015/PM					
ALERGENOS		SIN GLUTEN – PRODUCTO SIN ALERGENOS					
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS LÍMITES DE ACEPTACIÓN							
Escherichia Coli < 10 ufc/g		Salmonella spp. Ausencia/25 g			Listeria monocytogenes Ausencia/25 g		
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS							
HUMEDAD	GRASA	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO TOTALES	REL. COLAGENO/ PROTEÍNA	P H	A W	COLORANTE ARTIFICIAL
35 % MÁX.	85% MÁX.	8% MIN.	2,5 MÁX.	30 MÁX.	< A 4,5	< A 0,91	ausencia.

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 GR:

2650 kJ/ 638 kcal Grasas: 66 gr de las cuales son ácidos grasos saturados: 25 gr
Hidratos de carbono: 0,5 gr de los cuales son azúcares: 0,2 gr Proteínas: 11 gr Sal:3,2 gr

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.
Aspecto externo: la superficie del embutido será de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa.
Pasta: blanda, adherente, untuosa y de aspecto rojo marmóreo.