

	GRUPEZA S.L. C/COLOMER, 23 07210 ALGAIDA TEL:871233001 TEL:634420740 Email: pedidos@grupeza.com	FICHA TECNICA	Anexo nº 01-PG-11
		SOBRASADA PULTRUS	E d:1
			04/05/14

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN
DESCRIPCIÓN	Sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 60 días embutida en tripa de cerdo.
INGREDIENTES	92% de cerdo (tocino con antioxidante E-320 y E-321) y magro de cerdo, pimentón, sal, emulgentes (E-450i-E451ii), especias, dextrosa, antioxidante (E-301) y conservador (E-252).
EMBUTIDO EN TRIPA	Tripa pultrus (ciego) de cerdo.
CONDICIONES DE CURACIÓN	60 Días en secadero a temperatura de 14º a 20º C. Humedad del 72 al 84%.
MATERIAL ENVASADO PRESENTACIÓN FINAL	Papel de envoltura por cada unidad. Caja de cartón de 10kg. Caja de cartón de 6 kg.
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 10kg: 7 o 8 unidades aproximadamente . Caja 6kg: 4 o 5 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 1 a 1,5 kg.
CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco
DURACIÓN	Antes de 245 días
DOCUMENTACIÓN	Albarán de entrega
TRANSPORTE	Vehículo refrigerado a 7º 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

CARACTERISTICAS QUIMICAS

HUMEDAD	GRASA	PROTEINAS	HIDRATOS DE CARBONO TOTALES	RELACION COLAGENO/ PROTEINA	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:

2374 kj/ 592 kcal Grasas: 61 gr de las cuales son ácidos grasos saturados: 22 gr
Hidratos de carbono: 0,6 gr de los cuales son azúcares: 0,6 gr Proteinas: 11 gr Sal:2,2 gr

CARACTERISTICAS 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.