



SOBRASA DE MALLORCA CULAR

06/02/19



CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
DESCRIPCIÓN	Sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 45 días embutida en tripa de cerdo.
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 cular de cerdo.
CONDICIONES DE CURACIÓN	45 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 6 kg.
MATERIAL DE EMBALAJE	Caja de cartón de 6kg. 665 x 150 x 170 mm.
ETIQUETAJE	Sobrasada envuelta con papel con todas la especificaciones. Etiqueta en cada caja
UNIDADES POR CAJA	Caja 6 kg: 2 unidades .
UNIDADES DE CAJAS POR PALET EUROPEO	Papel de envoltura por cada unidad Caja de cartón de 6 kg.
PESO	De 2,4 a 3,4 kg. 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.