

	GRUPEZA S.L. C/COLOMER, 23 07210 ALGAIDA TEL:871233001 TEL:634420740 Email: pedidos@grupeza.com	FICHA TECNICA	Anexo nº 01-PG-11
		SOBRASADA	E d:1
		CERDO NEGRO	
		DE MALLORCA	27/07/15

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN
DESCRIPCIÓN	Sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 60 días embutida en tripa de cerdo.
INGREDIENTES	Tocino de cerdo negro con antioxidante (E-320 y E-321) y magro de cerdo negro (jamón, paleta, panceta, lomo y solomillos), pimentón, sal, especias, emulgentes (E-450i-E451ii), dextrosa, antioxidante (E-301) y conservador (E-252).
EMBUTIDO EN TRIPA	Tripa rizada 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 6 kg.
MATERIAL DE EMBALAJE	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 6kg: 14 unidades aproximadamente.
UNIDADES DE CAJAS POR PALET EUROPEO	Caja 6kg. 50 cajas (estibado 5 alto x 10ud.Cada piso)
PESO	De 400 a 500 gr.
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:

2314 kj/ 5553 Grasas: 57 gr de las cuales son ácidos grasos saturados: 22 gr
Hidratos de carbono: 0,5 gr de los cuales son azúcares: 0,2 gr kcal Proteinas: 13 gr Sal:2,5 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.