



GRUPEZA S.L.U.
Calle Luna Nº 33.07005
Palma de Mallorca.
Tel.871233001.
Fax.871233022
Móvil 634204740
e-mail:
pedidos@grupeza.com

FICHA TECNICA

Anexo nº
01-PG-11

PF219 SOBRASADA BISBES
(estómago) (de 18+ kg)

E d:1

10-09-13

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN
DESCRIPCIÓN	Sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 60 días embutida en tripa de cerdo.
INGREDIENTES	92% Cerdo 8% resto (tocino de cerdo con antioxidante E-320 y E-321) y magro de cerdo, pimentón, sal, estabilizadores (E-450i-E451ii), especias, dextrosa, antioxidante (E-301) y conservador (E-252).
EMBUTIDO EN TRIPA	Estómago de cerdo.
CONDICIONES DE CURACION	60 días en secadero a temperatura de 14º a 20º C. Humedad del 72 al 84%.
MATERIAL ENVASADO PRESENTACION FINAL	Faja de papel de envoltura por cada unidad. Caja de cartón.
MATERIAL EMBALAJE	Caja de cartón 16 Cajas (estibado de 4 de alto por 4 unidades en cada piso).Una unidad por caja. En palet europeo.
ETIQUETAJE	Sobrasada envuelta con papel con todas las especificaciones. Etiqueta en cada caja
PESO	Más de 18 kg.
CONSERVACION	Entre 2º y 7º C.
DURACION	9 meses
DOCUMENTACION	Albarán de entrega.
TRANSPORTE	Vehículo refrigerado a 7º C.
PREPARACION PARA EL CONSUMIDOR	Son productos listos para el consumo, sin necesidad de realizar operación culinaria extra.
EAN 13	8437012516755
EAN 128	98437012516755

CARACTERISTICAS QUÍMICAS

HUMEDAD	GRASA	PROTEINA SES.	HIDRATOS DE CARBONO TOTALES	RELACION COLAGENO /PROTEINA	PH	AW	COLORANTE ARTIFICIAL
35% máx.	85 % máx.	8 % mín.	2.5 máx.	30 máx.	< a 4.5	< a 0.91	ausencia-.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Forma:cilindrica irregular,determinada por la morfología de la tripa.
Aspecto externo:la superficie del embutido será de color rojo oscuro,lisa o ligeramente rugosa.
Sabor y Aroma característico, con clara percepción de la presencia de pimentón.
Pasta:blanda,adherente,untuosa y de aspecto rojo marmóreo.