



SOBRASADA DE MALLORCA TARRINAS 200 G

06/02/19



CARACTERISTICAS		ESPECIFICACIÓN
DESCRIPCIÓN		Sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 45 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.
CONDICIONES DE CURACIÓN		45 Días en secadero a temperatura de 14° a 20° C. Humedad del 72 al 84%.
MATERIAL ENVASADO PRESENTACIÓN FINAL		Tarrina: pe pelable/evoh/ps blanco Tapa: pa/evoh/pe
MATERIAL DE EMBALAJE		Caja de cartón de 4,8 kg. 410 x 300 x 100 mm.
CODIGO EAN 13:	DULCE	8437000319559
	PICANTE	8437000319542
ETIQUETAJE		Tarrina: impresas todas las especificaciones. Caja con etiqueta.
UNIDADES POR CAJA		Caja de 24 uds. Caja de 12 uds.
UNIDADES DE CAJAS POR PALET EUROPEO		80 cajas de 24 uds. 160 cajas de 12 uds.
PESO		De 200 gr.
CONSERVACIÓN		Mantener en lugar fresco y seco
CONSUMO PREFERENTE		Antes de 345 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
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS LÍMITES DE ACEPTACIÓN		
Escherichia Coli < 10 ufc/g	Salmonella spp. Ausencia/25 g	Listeria monocytogenes Ausencia/25 g

CARACTERISTICAS 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:
2374 KJ/ 592 Kcal, grasas 61gr, de las que son ácidos grasos saturados: 22gr, Hidratos de carbono 0,5gr, de los cuales azúcares: 0,5gr, proteínas 9gs, sal 2,3gr.

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.