



TARRINA DE SOBRASADA DE 1KG



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	cubo: pp Tapa: pp
MATERIAL DE EMBALAJE	Caja de cartón
CODIGO EAN 13:	98437012516949
ETIQUETAJE	Cubo : impresas todas las especificaciones. Caja con etiqueta.
UNIDADES POR CAJA	Caja de 4 uds.
UNIDADES DE CAJAS POR PALET EUROPEO	
PESO	De 1 kg.
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2° y 7°.
DURACIÓN	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

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS LÍMITES DE ACEPTACIÓN

Escherichia Coli < 10 ufc/g	Salmonella spp. Ausencia/25 g	Listeria monocytogenes Ausencia/25 g
--------------------------------	----------------------------------	---

CARACTERISTICAS QUÍMICAS LÍMITES DE ACEPTACIÓN

HUMEDAD	GRASA	PROTEINAS	HIDRATOS DE CARBONO TOTALES	REL. 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: 0,5 gr de los cuales son azúcares: 0,5 gr, proteínas: 9 gr, sal:2,3 gr

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pasta: blanda, adherente, untuosa y de aspecto rojo marmóreo.