



SOMALLA EXTRA SUPER

EDICIÓN: 1

R1.Pro8.S.04

FECHA: 7/05/10

Pág. 1 de 2

DENOMINACIÓN	SOMALLA EXTRA SUPER
MARCA	SOLÀ
CÓDIGO	208
REGISTRO SANITARIO	10.01924/B
CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FORMATO	VELA . Largo 950 mm ± 50, ancho 45 mm ± 5, alto 35 mm ± 5
PESO NETO	800g ± 10%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la Norma de calidad de derivados cárnicos, Anexo I. BOE nº147 de 18 de junio de 2014.

	CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA
TEXTURA Y ASPECTO EXTERNO	Consistencia firme y compacta al tacto, forma cilíndrica más o menos regular, aspecto rugoso en el exterior.	Análisis sensorial Producto sujeto a desecación
APARIENCIA, COLOR	Corte homogéneo, liso y bien ligado, sin colorantes anormales y con la diferenciación neta entre fragmentos de carne y grasa	5,65<pH<6,80 Análisis sensorial
OLOR Y SABOR	Característicos del curado	Período mínimo secado: 2 sem. Período máximo secado: 3 sem. 5,65<pH<6,80 Análisis sensorial

INFORMACIÓN ETIQUETADO: INGREDIENTES

Paleta, magros y panceta de cerdo, LACTOSA, VINO, sal, dextrina, especias, antioxidante (eritorbato sódico), conservador (E-250, E-252) y colorante (cochinilla).

EXENTO DE GLUTEN. Este producto contiene derivados de la LECHE (LACTOSA) y SULFITOS.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor.
Reglamento CE nº41/2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimentarios indicados para personas con intolerancia al gluten.

	ANADIDO	CONT. CRUZADA		ANADIDO	CONT. CRUZADA
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	X		PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN			APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		
FRUTOS DE CÁSCARA			DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES a 10mg/Kg o 10mg/L expresado como a SO2	X	
SOJA Y PRODUCTOS DERIVADOS			CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS		
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO			MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO			ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES			MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM)

No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OGM)

VALOR NUTRICIONAL Y ENERGÉTICO DEL PRODUCTO por 100g

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor.

NUTRIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
V. ENERGÉTICO	Kcal	443
V. ENERGÉTICO	KJ	1839
PROTEÍNAS	g	27
H. DE CARBONO	g	5
Azúcares	g	4
FIBRA ALIMENTARIA	g	<1

NUTRIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
GRASA	g	35
Saturadas	g	13
Monoinsaturadas	g	17,5
Polinsaturadas	g	4,5
SAL	g	3,4

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la Norma de calidad de derivados cárnicos, Anexo I. BOE nº147 de 18 de junio de 2014.

	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA (%)
PROTEÍNA TOTAL S.S.S	30 Min *
RELACIÓN COLÁGENO/PROTEÍNA	16 Max
GRASA S.S.S	57 Max *
HIDRATOS DE CARBONO (Glucosa) S.S.S	9 Max *
FOSFATOS AÑADIDOS (Como P2O5)	<5000 ppm.
NITRITO SODICO (Residual)	<150 ppm.
NITRATO SODICO (Residual)	<150 ppm.
a _w	≤0,92
pH	6,22 ± 0,58

*Valores analíticos expresados Sobre Sustancia Seca

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reglamento (CE) nº 2073/2005* relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007 y el Reglamento (UE) nº 217/2014

PARÁMETRO DE CONTROL	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
<i>E. coli</i> β-glucoronidasa positiva	<100 ufc/g	ISO 16649-2 (04/2001) o método equivalente validado
<i>Salmonella</i> *	Ausencia en 25g	ISO 6579/A1 (02/2006) o método equivalente validado
<i>Estafilococos coagulasa positivos</i>	<100 ufc/g	ISO 6888-1/A1 (01/2004) o método equivalente validado
Anaerobios sulfito reductores	<100 ufc/g	ISO 15213 (05/2003) o método equivalente validado
<i>Listeria monocytogenes</i> *	<100 ufc/g	ISO 11290-2/A1 (02/2005) o método equivalente validado
<i>Lactobacillus</i>	10 ⁶ -10 ⁹ ufc/g	ISO 15214 (08/1998) o método equivalente validado

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En almacén: Conservar entre 0-5°C (Tª INTERIOR) y HR 75-85%. Mantener stocks en un plazo de 15 días máximo que implique conservar el producto bloqueado dentro de su envase de transporte. En punto de venta: "Mantener en lugar fresco y seco por debajo de 15°C"

CONSUMO PREFERENTE Y LOTE

* Consumir preferentemente antes del * día/mes/año 6 meses (183 días)

" Lote ": 08.06 = Número de partida (correlativo) + número de Sub-partida

CARACTERÍSTICAS ENVASADO

Piezas con etiqueta tipo vitola sin envase

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE

Caja de cartón perforada y etiquetada con Código GTIN 128 (ETIQUETA DE EXPEDICIÓN)

Con posibilidad de etiquetar con DUN 14.

USO ESPERADO

SU CONSUMO NORMAL ESPERADO ES ACOMPAÑANDO UNA COMPOSICIÓN MIXTA DE ALIMENTOS CON PREDOMINIO DEL PAN (TIPO BOCADILLO) O BIEN CON ACEITUNAS, QUESO, ENCURTIDOS, CEREALES, PATATAS, ETC (TIPO APERITIVO) . POR ELLO QUE LA CONSUMICIÓN DE UNA PORCIÓN DE 30g ES ADECUADA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.

LAS PERSONAS HIPERTENSAS DEBEN MODERAR SU CONSUMO.

NO APTO PARA MUJERES EMBARAZADAS NO INMUNES A LA TOXOPLASMOSIS.

ALÉRGICOS: Apto para todo tipo de consumidores excepto personas sensibles a los alérgenos siguientes: derivados de la leche (lactosa) y sulfitos.

Aprobado por: Imma Mercader - Dtor. Técnico

Fecha: 24/02/2015