



FICHA TECNICA

SOBRASADA EXTRA PICANTE

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE

Razón Social	HERBAHER CÁRNICAS, S.L.
Domicilio Social	Pol. Ind. El Arreaque C/3 - Parc. 2 – Mnz. 12
Actividad	Fabricante de embutidos
Registro Sanitario	ES 10.08113/MU
Comercial	Arturo Baños Vidal
Calidad	Maje Garcia
Telf. contacto	968 002 331
e-mail	info@debandera.com
Web	www.debandera.com

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Denominación del producto: SOBRASADA EXTRA PICANTE. Embutido en tripa de cerdo.

Clasificación legal: EMBUTIDO CURADO

Modo de empleo: Embutido listo para el consumo.

Consejos de utilización:

IMAGEN DEL PRODUCTO





FICHA TECNICA

SOBRASADA EXTRA PICANTE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ETIQUETADO

Etiquetado conforme al Reglamento (UE) nº 1169/2011

INGREDIENTES

Tocino y carne de cerdo, pimentón, sal, dextrina, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservante (E-262, E-252), aroma de humo, colorantes (E-160c, E-120).

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL X100g

Valor energético	527 kcal
	2196 KJ
Grasas	53,4 g
De las cuales Saturadas	21,8 g
Hidratos de Carbono	2,64 g
De los cuales Azúcares	0,02 g
Proteínas	10,4 g
Sal	1,7 g

VIDA ÚTIL

Fecha de caducidad: 180 días desde la fabricación.

Identificación del LOTE: Ej: 2023011301
YYYY-XX-DD : 20230113, elaborado el 13 de enero del año 2023)
FF: 01, dos últimas cifras del orden de fabricación del día

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservación: Conservar en un lugar fresco y seco.
Una vez abierto, consumir en un plazo de 5 días.

Transporte: Lugar fresco y seco

ENVASE Y FORMATOS DE PRESENTACIÓN

Materiales conformes al Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos

Material de envasado: Bobina PA/PE
Bolsa PA/PE
Papel parafinado

Sistema de envasado: Envasado al vacío / Envasado en papel parafinado

Formatos de comercialización: Libre servicio 300 g aprox.
Tripa 1,8 kg aprox



FICHA TECNICA

SOBRASADA EXTRA PICANTE

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA EN PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA / TRAZA
Gluten	NO	NO
Altramuces	NO	NO
Crustáceos	NO	NO
Moluscos	NO	NO
Huevos	NO	NO
Pescado	NO	NO
Cacahuetes	NO	NO
Soja	NO	NO
Leche y derivados	NO	NO
Frutos cáscara y derivados	NO	NO
Apio	NO	NO
Mostaza	NO	NO
Sésamo	NO	NO
DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 ppm	NO	SI

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Criterios microbiológicos establecidos conforme al Reglamento (CE) nº 2073/2005

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANÁLISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
Salmonella N=5	Ausencia/en 25g.	Detección por método validado (AFNOR/ISO)	2 año/familia	Externo
L.Monocytogenes N=5	Ausencia/en 25g.	Detección por método validado (AFNOR/ISO)	2 año/familia	Externo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANÁLISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
COLOR	Anaranjado	Sensorial	Bimestral/familia	Interno
SABOR	A especias	Sensorial	Bimestral/familia	Interno
AROMA	A especias	Sensorial	Bimestral/familia	Interno
TEXTURA	Untable	Sensorial	Bimestral/familia	Interno

CONTAMINANTES

El producto cumple con los límites establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915 sobre contaminantes.

OGM

El producto no ha sido modificado genéticamente ni contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal, queda fuera del ámbito de aplicación de este reglamento.

IRRADIADO

Este producto no ha sido irradiado en ningún proceso de fabricación ni contiene ingredientes que lo están.

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

Herbaher, S.L. cumple con la normativa legal vigente que aplica sobre estos productos. La lista de normativas se mantiene totalmente actualizada. Puede solicitarla a calidad@debandera.com.