

PG-11-01

## PF260 SOBRASADA TARRINA 1 kg

### Composición del producto

- **Ingredientes:** tocino y magro de cerdo, pimentón, sal, dextrosa, especias, antioxidante (ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico y extracto rico en tocoferoles) y aroma natural de romero.
- **Descripción:** sobrasada curada en tripa de colágeno con una curación mínima de 25 días y una vez curada, amasada y envasada en tarrina de 1 kg.
- **Consumo preferentemente:** antes de 360 días
- **Conservación:** entre 2 °C y 8 °C
- **Transporte:** limpio y refrigerado entre 2 °C y 8 °C



### Información nutricional por 100 g de producto

Valor energético	2374 kJ / 592 kcal
Grasas	61 g
de las cuales, saturadas	22 g
Hidratos de carbono	0,5 g
de los cuales, azúcares	0,5 g
Proteínas	9 g
Sal	2,3 g

### Características del producto

- **Peso neto:** 1000 g
- **Envase primario:** tarrina de propileno de uso alimentario.
- Libre de ALÉRGENOS
- No contiene OGM

### Paletización del producto

- **Unidades por caja:** 2
- **Unidades por palé:** 540
- **Peso por caja:** 2 kg
- **Cajas por palé:** 270
- **Medidas de la caja:** 285x160x83 mm
- **Medidas del palé:** 800x1200x1004 mm

### Envase y embalaje

- **Material de caja:** cartón
- **Peso de la caja:** 150 g
- **Presentación:** etiqueta autoadhesiva en el envase y envasada al vacío.
- **EAN13:** 8437012516632
- **DUN14:** 98437012516635

### Uso esperado

Producto para consumo directo o en platos elaborados.

### Población objetivo

Producto no apto para embarazadas.

### Análisis microbiológico

Escherichia Coli..... < 10 UFC/g  
Salmonella-Shigella..... AUSENCIA UFC/25 g  
Listeria monocytogenes..... AUSENCIA UFC/25 g  
PH ≤ a 4,4 o AW ≤ a 0,92  
PH ≤ a 5 y AW ≤ a 0,94

### Certificaciones y calidad

- **Seguridad alimentaria:** Control según APPCC
- **Registro sanitario:** 10.07015/PM

### Características organolépticas

- **Olor y sabor:** característico del producto que se percibe claramente la presencia del pimentón dulce.
- **Aspecto externo:** la superficie del embutido es de color rojo oscuro.
- **Pasta:** blanda, adherente, untuosa y de aspecto rojo marmóreo.

### Requisitos legales

- Reglamento 1441/2007 sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimentarios.
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.