

PG-11-01

PF272 SOBRASADA TARRINA 200 g PICANTE

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 200 g.
- **Consumo preferentemente:** antes de 360 días
- **Conservación:** entre 3 °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

Paletización del producto

- **Unidades por caja:** 24
- **Unidades por palé:** 1440
- **Peso por caja:** 4,8 kg
- **Cajas por palé:** 60
- **Medidas de la caja:** 330x250x165 mm
- **Medidas del palé:** 800x1200x1004 mm

Uso esperado

Producto para consumo directo o en platos elaborados.

Población objetivo

Producto no apto para embarazadas.

Certificaciones y calidad

- IGP, Sobrasada de Mallorca
- **Seguridad alimentaria:** Control según APPCC
- **Registro sanitario:** 10.07015/PM

Requisitos legales

- Reglamento 1441/2007 sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimentarios.
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- BOE núm. 41.1994 Reglamento Sobrasada de Mallorca

Características del producto

- **Peso neto:** 200 g
- **Envase primario:** tarrina pelable/evoh/ps blanca
- **Tapa:** pa/evoh/pe
- Libre de ALÉRGENOS
- No contiene OGM

Envase y embalaje

- **Material de caja:** cartón
- **Envase:** tarrina con film transparente, pegatina impresa y tapa transparente
- **Peso de la caja:** 230 g
- **EAN13:** 8437012516649
- **DUN14:** 98437012516642

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

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.