

PG-11-01

PF311 SOBRASADA PIMIENTA SEMIRIZADA

Composición del producto

- **Ingredientes:** 92% de cerdo (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. Tripa natural de cerdo. Cobertura de pimienta negra con conservador E-235.
- **Descripción:** sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 30 días embutida.
- **Consumo preferentemente:** antes de 270 días
- **Conservación:** en un lugar fresco y seco
- **Transporte:** limpio y refrigerado

Información nutricional por 100 g de producto

Valor energético	2650 kJ / 638 kcal
Grasas	66 g
de las cuales, saturadas	25 g
Hidratos de carbono	0,5 g
de los cuales, azúcares	0,2 g
Proteínas	11 g
Sal	3,2 g

Paletización del producto

- **Unidades por caja:** 14
- **Unidades por palé:** 700
- **Peso por caja:** 6 kg
- **Cajas por palé:** 50
- **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 aproximado:** 400 g
- **Envase primario:** tripa natural de cerdo cubierta de pimienta negra.
- Libre de ALÉRGENOS
- No contiene OGM

Envase y embalaje

- **Material de caja:** cartón
- **Peso de la caja:** 290 g
- **Presentación:** papel de envoltura con etiqueta o etiqueta en el cordel
- **EAN13:** 8437000319917
- **DUN14:** 98437000319910

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

- **Forma:** cilíndrica irregular determinada por el formato de la tripa.
- **Olor y sabor:** característico del producto que se percibe claramente la presencia del pimentón dulce.
- **Aspecto externo:** la superficie del embutido es del color característico de la pimienta negra.
- **Pasta:** blanda, adherente, untuosa y de aspecto rojo marmóreo.