

PG-11-01

## PF313 SOBASADA PIMIENTA PULTRU

### Composición del producto

- **Ingredientes:** 92% de cerdo (tocino de cerdo con antioxidante (E-320 y E-321), y magro de cerdo). Pimentón, sal, dextrosa y especias. Tripa natural de cerdo. Cobertura de pimienta negra con conservador E-235.
- **Descripción:** sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 40 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	2350 kJ / 570 kcal
Grasas	64 g
de las cuales, saturadas	21 g
Hidratos de carbono	0,3 g
de los cuales, azúcares	0,1 g
Proteínas	9 g
Sal	2,5 g

### Paletización del producto

- **Unidades por caja:** 1
- **Unidades por palé:** 104
- **Cajas por palé:** 104
- **Medidas de la caja:** 300x200x145 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:** entre 1400 g y 2400 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:** 150 g
- **Presentación:** papel de envoltura con etiqueta o etiqueta en el cordel
- **EAN13:** 8437000319795
- **DUN14:** 98437000319798

### 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.