

PG-11-01

PF450 SOBRASADA DE PORC NEGRE CASERA SEMIRIZADA

Composición del producto

- **Ingredientes:** 92% de carne de cerdo negro (tocino y magro de cerdo negro mallorquín, jamón, paleta, panceta y solomillo), 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.
- **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	2314 kJ / 553 kcal
Grasas	57 g
de las cuales, saturadas	22 g
Hidratos de carbono	0,5 g
de los cuales, azúcares	0,2 g
Proteínas	13 g
Sal	2,5 g

Paletización del producto

- **Unidades por caja:** 14
- **Unidades por palé:** 700 aprox.
- **Peso por caja:** 6 kg aprox.
- **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 de Porc Negre
- **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
- 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:** 8437000319160
- **DUN14:** 98437000319163

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 de color rojo oscuro.
- **Pasta:** blanda, adherente, untuosa y de aspecto rojo marmóreo.