

	GRUPEZA S.L. C/COLOMER, 23 07210 ALGAIDA TEL:607535555 Email: pedidos@grupeza.com	FICHA TECNICA	Anexo nº 01-PG-11
		SOBRASADA MINI E.E.	E d:1
		DULCE Y PICANTE	
		CASA COLOMA	07/11/20

CARACTERISTICAS		ESPECIFICACIÓN
DESCRIPCIÓN		Sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 30 días embutida en tripa de colágeno.
INGREDIENTES		92% de cerdo (tocino de cerdo con antioxidante (E-320 y E-321) y magro de cerdo), pimentón, sal, dextrosa, especias. Tratamiento de superficie conservador E-235
EMBUTIDO EN TRIPA		Tripa de colágeno.
CONDICIONES DE CURACIÓN		30 Días en secadero a temperatura de 14° a 20° C. Humedad del 72 al 84%.
MATERIAL ENVASADO PRESENTACIÓN FINAL		Papel de envoltura por cada unidad
		Caja de cartón de 10 kg.
		Caja de cartón de 6 kg.
		Caja de cartón de 3 kg.
CODIGO EAN 13:	DULCE	8437012516380
	PICANTE	8437012516359
MATERIAL DE EMBALAJE		Caja de cartón de 10kg. 325 x 325 x 200 mm.
		Caja de cartón de 6kg. 330 x 240 x 165 mm.
		Caja de carton de 3 kg. 300 x 200 x 145 mm.
ETIQUETAJE		Sobrasada envuelta con papel con todas la especificaciones. Etiqueta en cada caja
UNIDADES POR CAJA		Caja 10 kg: 7 o 8 unidades aproximadamente .
		Caja 6 kg: 4 o 5 unidades aproximadamente.
		Caja 3 kg: 2 o 3 unidades aproximadamente.
UNIDADES DE CAJAS POR PALET EUROPEO		Caja 10kg. 30 cajas (estibado 5 alto x 6ud.Cada piso)
		Caja 6kg. 50 cajas (estibado 5 alto x 10ud.Cada piso)
		Caja 3 kg. 78 cajas (estibado 6 alto x 13 ud.Cada piso)
PESO		De 250 gr.
CONSERVACIÓN		Mantener en lugar fresco y seco
DURACIÓN		Antes de 270 días
DOCUMENTACIÓN		Albarán de entrega
TRANSPORTE		Vehículo refrigerado a 7° C
PREPARACIÓN PARA EL CONSUMIDOR		Son productos listos para el consumo, sin necesidad de realizar operación culinaria extra.
CERTIFICACIONES Y CALIDAD		I.G.P – ISO 9001:2015 – ES 084506-1 APPC- REGISTRO SANITARIO 10.07015/PM
ALERGENOS		SIN GLUTEN – PRODUCTO SIN ALERGENOS

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS			LÍMITES DE ACEPTACIÓN		
Escherichia Coli	Salmonella spp.	Listeria monocytogenes	< 10 ufc/g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g

CARACTERISTICAS QUÍMICAS				LÍMITES DE ACEPTACIÓN			
HUMEDAD	GRASA	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO TOTALES	REL. COLAGENO/ PROTEÍNA	P H	A W	COLORANTE ARTIFICIAL
35 % MÁX.	85% MÁX.	8% MIN.	2,5 MÁX.	30 MÁX.	< A 4,5	< A 0,91	ausencia.

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 GR:
2650 KJ/ 638 Kcal, grasas 66gr, de las que son ácidos grasos saturados: 25 gr, Hidratos de carbono 0,5 gr, de los cuales azúcares: 0,2 gr, proteínas 11 gs, sal 3,2 gr.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS
Forma: cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.
Aspecto externo: la superficie del embutido será de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa.

Pasta: blanda, adherente, untuosa y de aspecto rojo marmóreo.