

 10.03085/SA	<b>SOBRASADA JOSELITO</b>			Código Artículo	REVISIÓN EN VIGOR	FECHA DE LA REVISIÓN	
				414	0	14/04/2025	R.PG 07.01 Revisión 01
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>							
Sobrasada							
<b>MARCA COMERCIAL</b>							
Sobrasada Joselito							
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>							
Embutido elaborado con carne de secreto de cerdo ibérico picado, pimentón, sal y especias.							
<b>INGREDIENTES</b>							
Carne, pimentón, sal y especias.							
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g</b>							
Valor Energético 2133 kJ / 517 Kcal; Proteínas (g) 13 g Total Grasas (g) 51,3 g : Saturadas (g) 16,7 g, Monoinsaturadas (g) 30,2 g, Poliinsaturadas (g) 4,4 g Fibra Alimentaria (g) 0 g Sal (g) 2 g Hidratos de Carbono (1g) de los cuales Azúcares (g) 1g							
<b>CARACTERÍSTICAS</b>							
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>							
Listeria monocitogenes (25 g) : Ausencia ; Salmonella (ufc/25g): Ausencia ; E. Coli (UFC/g): < 1x 10 <sup>2</sup> ; Enterobacterias (UFC/g): < 1x 10 <sup>3</sup> ; Coliformes (UFC/g): < 1x 10 <sup>2</sup> ; Mesófilos aerobios (UFC/g): < 1x 10 <sup>5</sup>							
<b>FISICO - QUÍMICAS</b>							
pH (< 6,2); Actividad de agua (aW) ≤ 0,92; Humedad <40%; Sal 3 - 9 materia seca no desgrasada; Nitratos < 130 ppm ; Nitritos < 30 ppm							
<b>Conservantes y colorantes</b>							
Sin conservantes, ni colorantes, ni aditivos. 100 % natural.							
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>							
<b>Color, olor y sabor</b>							
Apreciación Visual: Al corte se caracteriza por un picado fino y coloración brillante. Apreciación olfativa y gustativa: Sabor intenso y prolongado, lleno de matices. Reconocido por su aroma a pimentón, por su textura suave que contrasta con un producto poderoso, lleno de sabor, aromatizado y de gran intensidad gustativa y asombrosa jugosidad.							
<b>ALÉRGENOS (Según Reglamento 1169/2011 Consolidado)</b>							
				<b>PRESENCIA (S/N)</b>	<b>Contaminación Cruzada (S/N)</b>	<b>TRAZAS (S/N)</b>	<b>Contaminación Cruzada (S/N)</b>
Cereales que contenga gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades				NO	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos				NO	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos				NO	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado				NO	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets				NO	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja				NO	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)				NO	NO	NO	NO
Frutos de cáscara: almendras, avellanas nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará,				NO	NO	NO	NO
Apio y productos derivados				NO	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados				NO	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo				NO	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg en terminos de SO2				NO	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de atramuces				NO	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos				NO	NO	NO	NO
<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL - EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO</b>							
<b>Loteado</b>							
LOTE: 5A5LLL							
<b>Formato</b>							
Caja isotermica con 12 piezas							
<b>Etiquetado</b>							
Cada pieza lleva la información correspondiente a las directrices del etiquetado según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 (Denominación del alimento, listado de ingredientes, cantidad neta del alimento, fecha de consumo preferente, condiciones especiales de conservación y condiciones de utilización, razón social, nº RGSEAA, dirección de la empresa alimentaria, país de origen, modo de empleo, información nutricional). Cada caja es etiquetada con el nombre de la marca, nombre de producto, fecha de consumo preferente y nº de lote.							
<b>Envase primario</b>							
Pieza entera envasada al vacío y envuelta en papel de regalo.							
<b>Envase secundario</b>							
Cajas de cartón							
<b>MÉTODO DE TRATAMIENTO Y ENVASADO</b>							
<b>Modo de elaboración</b>							
Producto elaborado con carnes picadas, procedentes exclusivamente de cerdo, adicionados de sal marina, pimentón y especias, amasada y embutida en tripa natural, que ha sufrido un adecuado proceso de maduración - desecación. Curación: 100% natural. Periodo de curación: mínimo de 3 meses.							
<b>Parámetros de Control</b>							
Temperatura y humedad en cámaras y secaderos; Actividad de agua (aW) ≤ 0,92; Humedad <40%; Sal 3 - 9 materia seca no desgrasada; Nitratos < 130 ppm ; Nitritos < 30 ppm							
<b>Modo de conservación / almacenamiento / transporte</b>							
El producto debe conservarse de 0 a 6 °C							
<b>Origen</b>							
España							
<b>Status OGMs (Reg CE-1829 y 1830/2003)</b>							
NO							
<b>Status Irradiación (Directivas 1992/2/CE y 1999/3/CE)</b>							
NO							
<b>INFORMACIÓN RELATIVA A SEGURIDAD ALIMENTARIA / CALIDAD</b>							
<b>Consumo preferente</b>							
6 meses							
<b>Población diana</b>							
Población general que no presente intolerancias a ninguno de los ingredientes declarados							
<b>Modo de empleo</b>							
LISTO PARA EL CONSUMO							

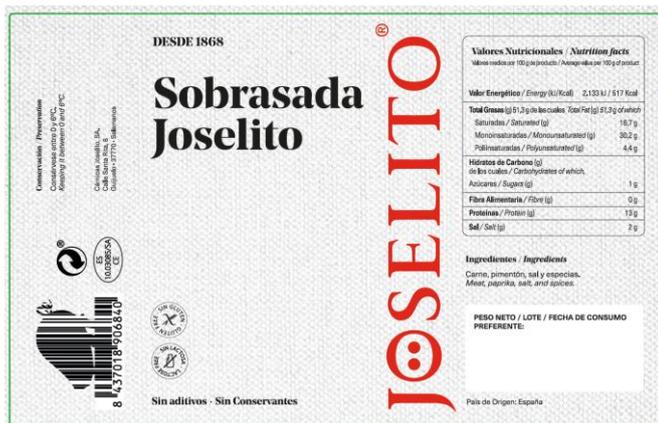
**LEGISLACIÓN APLICABLE**

<b>Legislación aplicable y requisitos de exportación</b>	<p>REGLAMENTO (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. (Consolidado)</p> <p>Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. (Consolidado)</p> <p>Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. (Consolidado)</p> <p>Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. (Consolidado)</p> <p>REGLAMENTO (CE) N.º 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. (Consolidado)</p> <p>Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. (Consolidado)</p> <p>Reglamento (UE) n.º 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. (Consolidado)</p> <p>Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. (Consolidado).</p> <p>*Requisitos de exportación en función del país de destino.</p>
--	--

**ETIQUETADO PRODUCTO**

Razón y Domicilio social: CARNICAS JOSELITO S.A		Marca Sanitaria /RGSEAA : 10.03085/SA	EAN: 8437018906840
Denominación comercial: SOBRASADA JOSELITO		Denominación legislada: SOBRASADA JOSELITO	Ingredientes: Carne, pimentón, sal y especias. Peso:
Nº Lote:	Fecha de empaquetado:	Fecha de consumo preferente: 6 meses	Instrucciones de conservación: El producto debe conservarse de 0 a 6 °C
Información nutricional	Valor Energético 2133 kJ / 517 Kcal Proteínas (g) 13 g Total Grasas (g) 51,3 g : Saturadas (g) 16,7 g, Monoinsaturadas (g) 30,2 g, Poliinsaturadas (g) 4,4 g Fibra Alimentaria (g) 0 g Sal (g) 2 g Hidratos de Carbono (1g) de los cuales Azúcares (g) 1g		

**ETIQUETADO**



Realizado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Revisado y aprobado por: GERENCIA	ACEPTADO POR:
FIRMA	FIRMA	FIRMA Y SELLO
FECHA	FECHA	CARGO
		FECHA

\*El hecho de no recibir respuesta de este e-mail en el plazo de 10 días desde su envío, se da por asumida que son aceptadas las especificaciones adjuntas por su parte.