

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

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN
DESCRIPCIÓN	Sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 45 días embutida en tripa de cerdo.
INGREDIENTES	92% de cerdo (tocino de cerdo con antioxidante (E-320 y E-321) y magro de cerdo), pimentón, sal, dextrosa, especias. Tripa natural de cerdo. Tratamiento de superficie conservador E-235
EMBUTIDO EN TRIPA	Tripa pultrus (ciego) de cerdo.
CONDICIONES DE CURACIÓN	45 Días en secadero a temperatura de 13° a 20° C. Humedad del 66 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.
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 1,3 a 2,4 kg.
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 2009:2015 – ES 084506-1 APPC- REGISTRO SANITARIO 10.07015/PM
ALERGENOS	SIN GLUTEN – PRODUCTO SIN ALERGENOS

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS			LÍMITES DE ACEPTACIÓN		
Escherichia Coli < 10 ufc/g	Salmonella spp. Ausencia/25 g	Listeria monocytogenes 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:
Valor enegetico :2650 kj/ 638 kcal, Grasas: 66 gr de las cuales son ácidos grasos saturados: 25 gr Hidratos de carbono: 0,5 gr de los cuales son azúcares: 0,2 gr Proteínas: 11 gr 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.