

PF 223 SOBRASADA DE MALLORCA E.E. SA CALDERA



MARCA COMERCIAL: Sa Caldera

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

- **Ingredientes:** tocino de cerdo con antioxidante (E-320 y E-321), y magro de cerdo, pimentón, sal, especias, dextrosa, emulgentes (E-450i-E451i), antioxidante (E-301) y conservador (E-252). Tripa natural de cerdo. Tratamiento de superficie: conservador E-235.
- **Descripción:** sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 40 días embutida en tripa de cerdo.
- **Consumo preferente:** antes de 245 días.
- **Conservación:** en lugar fresco y seco.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Sin gluten**
- **Peso aproximado:** entre 800g y 1000g..
- **Envase primario:** tripa natural de cerdo.

LIBRE DE ALERGENOS.
Según Reglamento 1169/2011.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 gr

2650 kJ/ 638 kcal , Grasas: 66 g., de los que son ácidos grasos saturados: 25 g. Hidratos de carbono: 0.5 g., de los que son azúcares: 0.2 g. Proteínas: 11g. Sal: 3.2 g.

ENVASE Y EMBALAJE

Tipo de caja: cartón.	Peso de la caja: 290 gr.	GTIN 13: 8437000319153
Tipo de envase: etiqueta cordel o papel envoltura		GTIN 14: 98437000319156

PALETIZACIÓN DEL PRODUCTO

Unidades por caja: 7	Peso por caja: 6 kg aprox.	Medidas de la caja: 330x250x165 mm.
Unidades por palet: 350	Caja por palet: 50.	Medidas del palet: 800x1200x1004 mm.

CERTIFICACIONES Y CALIDAD

- IGP
- Sistema de gestión ISO 9001:2008
- ES 037807
- APPC
- **Registre sanitario:** 10.07015/PM

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: cilíndrica irregular determinada por el formato de la tripa.
Olor y sabor: característico del producto que se percibe claramente la presencia de pimentón dulce.
Aspecto externo: la superficie del embutido es de color rojo oscuro.
Pasta: blanda, adherente, untuosa y de aspecto rojo marmóreo.

Revisado: setiembre de 2016