

PF 231 SOBRASADA DE MALLORCA DE CERDO NEGRO,800g. SA CALDERA

	<p>MARCA COMERCIAL: Sa Caldera</p> <p>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO Ingredientes: de cerdo negro (tocino con antioxidante E-320 y E-321) y magro de cerdo negro mallorquin, (jamón, paleta, panceta, lomo, y solomillos), pimentón, sal, especias, dextrosa, emulgentes (E-450i-E451i), antioxidante (E-301) y conservador (E-252). Tripa natural de cerdo Descripción: Sobrasada de Mallorca de cerdo negro con una curación mínima de 60 días embutida en tripa de cerdo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumo preferente: antes de 245 días. • Conservación: en lugar fresco y seco. <p>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sin glúten • Peso aproximado: entre 700g y 900g. • Envase primario: tripa natural de cerdo. <p>LIBRE DE ALERGENOS. Según Reglamento 1169/2011.</p>
--	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 gr

2314 kJ/ 553 kcal , Grasas: 57 g., de los que son acidos grasos saturados: 22 g. Hidratos de carbono: 0.5 g., de los que son azúcares: 0.2 g. Proteínas: 13g. Sal: 2,5 g.

ENVASE Y EMBALAJE

Tipo de caja: cartón.	Peso de la caja: 290 gr.	GTIN 13: 8437000319092
Tipo de envase: etiqueta cordel o papel envoltura		GTIN 14: 98437000319095

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