

## PF 213 SOBRASADA DE MALLORCA PULTRUS SA CALDERA

	<p><b>MARCA COMERCIAL:</b> Sa Caldera</p> <p><b>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredientes:</b> 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.</li> <li>• <b>Descripción:</b> sobrasada de Mallorca con una curación mínima de 40 días embutida en tripa de cerdo.</li> <li>• <b>Consumo preferente:</b> antes de 245 días.</li> <li>• <b>Conservación:</b> en lugar fresco y seco.</li> </ul> <p><b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sin gluten</b></li> <li>• <b>Peso aproximado:</b> entre 1400g y 2400g..</li> <li>• <b>Envase primario:</b> tripa natural de cerdo.</li> </ul> <p><b>LIBRE DE ALERGENOS. Según Reglamento 1169/2011.</b></p>
--	---

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 gr

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

### ENVASE Y EMBALAJE

<b>Tipo de caja:</b> cartón.	<b>Peso de la caja:</b> 290 gr.	<b>GTIN 13:</b> 8437000319054
<b>Tipo de envase:</b> etiqueta cordel o papel envoltura		<b>GTIN 14:</b> 98437000319057

### PALETIZACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Unidades por caja:</b> 3	<b>Peso por caja:</b> 6 kg aprox.	<b>Medidas de la caja:</b> 330x250x165 mm.
<b>Unidades por palet:</b> 150	<b>Caja por palet:</b> 50.	<b>Medidas del palet:</b> 800x1200x1004 mm.

### CERTIFICACIONES Y CALIDAD

- IGP
- Sistema de gestión ISO 9001:2008
- ES 037807
- APPC
- **Registre sanitari:** 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.