

PF 260 SOBRASADA TARRINA (sin IGP) CAS MAJORAL



MARCA COMERCIAL: CAS MAJORAL

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).
- **Descripción:** sobrasada con una curación mínima de 40 días embutida en tripa de colágeno y una vez curada envasada en tarrina de 1Kg.
- **Consumo preferente:** antes de 365 días.
- **Conservación:** entre 3º y 8ºC.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Sin gluten**
- **Peso:** 1000g..
- **Envase:** Tarrina de propileno de uso alimentario.

LIBRE DE ALERGENOS.
Según Reglamento 1169/2011.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 gr

2374 kJ/ 592 kcal , Grasas: 61 g., de los que son acidos grasos saturados: 22g. Hidratos de carbono: 0.5 g., de los que son azúcares: 0.5 g. Proteínas: 9 g. Sal: 2,3 g.

ENVASE Y EMBALAJE

Tipo de caja: cartón.	Peso de la caja: 290 gr.	GTIN 13: 8437012516632
Tipo de envase: etiqueta autoadhesiva en envase y envasada al vacío.		GTIN 14: 98437012516635

PALETIZACIÓN DEL PRODUCTO

Unidades por caja: 4	Peso por caja: 4 kg.	Medidas de la caja: 330x250x165 mm.
Unidades por palet: 200	Caja por palet: 50.	Medidas del palet: 800x1200x1004 mm.

CERTIFICACIONES Y CALIDAD

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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.