







MERCAVALENCIA - MODULO 5 Nave Multiservicios - Ud Alimentaria T.963791460 \* M.677423059 -

info@requeniolaso.com \* www.requeniolaso.com

## **ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 1754**

Nombre del	TARRINA SOBRASADA 1KG
producto	IAMMINA SOUNASADA ING
Ingredientes y	Tocino y magro de cerdo, pimentón, sal, azúcares (dextrosa, azúcar), especias,
Descripción	conservadores (E-262, E-250), antioxidantes (E-331, E-301, E-320, E-321) y aroma.
	Se define como TARRINA DE SOBRASADA al derivado cárnico curado a base de tocino,
	pimentón y diversos aditivos autorizados, que han sufrido un proceso de picado y
	amasado muy intenso, obteniéndose una pasta embutida inicialmente en tripa y
	sometido a un curado y posteriormente embutida en tarrinas y conservada en frío.
Características	Color: Rojizo anaranjado Olor y sabor: Característico Textura: Consistencia blanda que la
organolépticas	hace fácilmente untable Aspecto: Aspecto fresco, ausencia de olores no característicos
	del producto fresco y de textura pegajosa o babosa.
	- Libres de suciedad y cuerpos extraños.
	- Sin coágulos de sangre, cartílagos, huesos, etc.
	- No provienen de materia prima excesivamente pálida, blanda ni exudativa (PSE) ni
	tampoco excesivamente oscura, firme ni seca (DFD).
Criterios	MICROORGANISMOS
Microbiológicos y	Bacterias acido-lácticas
Químicos	n c m (ufc/g) $1 - \le 10^7$ ufc/g M (ufc/g)
	Reglamento (CE) № 2073/2005
	MICROORGANISMOS n c
	Salmonella 5 0 No detectado en 25 g
	Listeria monocytogenes 5 ≤ 100 ufc/g
	pH ~ 5.06 Actividad de agua ~ 0.87
	- La matriz cárnica debe cumplir con los límites legales de residuos químicos por tratamientos
	farmacológicos, hormonales u otros como plaguicidas, según legislación vigente
	- Ausencia de aditivos no autorizados o añadidos en mayor cantidad que la legislación
	vigente permite.
	Suma de dioxinas ≤1.0pg/g grasa
	Suma de dioxinas y PCBs ≤1.25pg/g grasa
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 ≤ 40ng/g grasa
	Reglamento (CE) nº 1881/2006
	E-250 ≤150 mg/Kg (cantidad máxima añadida durante la fabricación)
	E-320 ≤200 mg/Kg tocino
	E-321 ≤100 mg/Kg tocino
	Reglamento (UE) nº 1129/2011
Presentación,	Tarrinas de 1 kg

etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Instrucciones de	Los derivados cárnicos curado-madurados: se pueden almacenar y servir a
uso y	temperatura ambiente, aunque
conservación	Temperatura almacenamiento y transporte en refrigeración (0-4ºC).
	Producto listo para el consumo.
Alérgenos y OGM	No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008
	OGM: Producto libre de OGM.
Vida útil	111 días a partir de la fecha de fabricación.
	Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas.
Información	Valor Energético: 661kcal/2721kj Grasas: 62g de las cuales saturadas:21g Hidratos de
Nutricional (por 100g)	Carbono: 3,4g de los cuales azúcares: 0,9g Proteína: 9,3g Sal: 2,7g
Población destino	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus
	ingredientes.
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.2 Fecha última revisión: 03/2	