

SOBRASADA IBÉRICA

DEFINICIÓN: Embutido crudo, curado y encarnado, elaborado con los mejores magros y grasas de cerdo ibérico.

PROCEDENCIA: Cerdos nacidos y criados en España.

INGREDIENTES: Tocino de papada de cerdo ibérico, carne de cerdo ibérico, pimentón dulce, cilantro, sal, dextrosa, dextrina, emulgentes: E-450i, E-450 iii, E-452i; Antioxidantes: E-331iii; Aroma natural, Potenciadores del sabor: E-627, E-631, Conservadores: E 252. Tripa natural.

TRATAMIENTOS APLICADOS: despiece, picado, amasado, embutido y secado-maduración.

ETIQUETADO: El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente. El producto va acompañado por una etiqueta adherida a la cuerda, o pegada en el envase al vacío, donde aparece la información de la industria que lo elabora, ingredientes, peso, lote, fecha de caducidad, información para alérgicos, condiciones de almacenamiento e información nutricional.

VIDA ÚTIL: Al producto se le otorga una duración o caducidad de 8 meses desde que se envasa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Energía	2650 kJ/638 kcal
Grasas (de las cuales):	66 g
Saturadas	25 g
Hidratos de Carbono (de los cuales):	0,5 g
Azúcares	0,2 g
Fibra	0 g
Proteínas	11 g
Sal	3,2 g

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos	Límite de aceptación
Escherichia coli	5x10E+02 ufc/gr
Salmonella sp.	Ausencia en 25 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 gr

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Color	Encarnado anaranjado
Textura	Untuoso pero no pastoso
Aroma	A especias y condimentos
Sabor	Característico

ALÉRGENOS Y OMG'S: No contiene lactosa. No contiene gluten.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE:

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE:

Envasado: se presenta o bien al natural o envasado al vacío.

Embalaje: cajas de cartón de 10 kg, con 8 o 10 piezas aproximadamente en cada caja.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

El producto debe conservarse en lugar fresco y seco, una vez finalizado el periodo de curación. Para los productos envasados al vacío se recomienda conservar en condiciones de refrigeración, o en lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Refrigeración entre 1 y 7°C. Vehículo frigorífico con certificado ATP.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR:

Consumir a temperatura ambiente. Untada o cómo acompañamiento.

POBLACIÓN DESTINO: No recomendado para embarazadas e intolerantes a la lactosa. **Exento de Gluten y Lactosa.**

LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Reglamento (UE) n°. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
- Reglamento (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006.

ESPAÑA
10.07801/SA
CE