
	Ficha Técnica de producto	Actualización: 19/09/2022 Revisión: 00
	SOBRASADA DE VACUNO	

DESCRIPCIÓN	
DENOMINACIÓN DE VENDA:	SOBRASADA DE VACUNO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	<p>Sobrasada es el producto elaborado con mezcla de carnes de vacuno picadas (picado muy fino) y grasa de vacuno, adicionada de sal y otros condimentos (especialmente pimentón), amasada y embutida en tripa natural, sometido a un proceso de maduración-desección, que le asegura una buena estabilidad. Se caracteriza por su coloración rojo-anaranjado, y consistencia un tanto pastosa que permite que el producto se pueda untar o extender.</p> <p>Tiene un peso por pieza entre 0,800 y 1,100 kg.</p>

INGREDIENTES
Magros y grasa de vacuno, sal, pimentón, ajo, conservante (E-250, E-252) y dextrosa.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN:				
ALÉRGENOS	PRESENTE COMO INGREDIENTE		PRESENTE COMO TRAZAS	
	SÍ	NO	SÍ	NO
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Huevos y productos a base de huevos		X		X
Cacahuets y productos derivados		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X
Frutos secos y productos derivados		X		X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X
Anhídrido sulfuros y sulfitos (>10 mg/kg)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN (Según Reglamento 1169/2011)
No contiene.

	Ficha Técnica de producto	Actualización: 19/09/2022 Revisión: 00
	SOBRASADA DE VACUNO	

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Conservar en lugar fresco y seco.	Retirar el envase de vacío y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación.

VIDA ÚTIL
24 meses a partir fecha de envasado.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OMG)
Ausencia

PESO NETO
Tiene un peso por pieza entre 0,800 y 1,100 kg.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Salmonella: Ausencia/25gr Listeria spp.: <100 ufc

ETIQUETADO
Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.
Información de la etiqueta: Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional

ENVASADO
Envase y tipo envasado: - Envase y tipo envasado Presentación comercial: - Envase y tipo envasado Embalaje: - Cajas de cartón de uso alimentario.

PROCESO DE ELABORACIÓN
Selección de carnes y reposo (oreo) Troceado-Picado Amasado (junto con resto de ingredientes) Embutido (tripa cular natural) Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas) Curado / Ahumado (secadero temperatura y humedad ambientes). 4 meses. Envasado/Etiquetado/Embalado