




ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


DERIVADOS CÁRNICOS CURADO- MADURADOS: TARRINA SOBRASADA

Código: EP-CUR-02
Abril 24
Edición: 04
Página 1 de 2

DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	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.																	
INGREDIENTES ETIQUETADO	Tocino y magro de cerdo, pimentón, sal, azúcares (dextrosa, azúcar), especias, conservadores (E-262, E-250), antioxidantes (E-331, E-301, E-320, E-321) y aroma.																	
FOTO DEL ARTÍCULO																		
TAMAÑO	250 g-1000 g																	
CALIBRE	-																	
HILO	-																	
TIPO DE TRIPA	-																	
PRESENTACIÓN	Puede presentarse en formatos de tarrinas de 250 g y tarrina de 1 Kg																	
VALORES NUTRICIONALES	<table border="1" data-bbox="424 1205 887 1581"> <tr> <td data-bbox="424 1205 751 1267">VALOR ENERGETICO en 100 g</td> <td data-bbox="751 1205 887 1238">2.721 KJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="751 1238 887 1267">661 Kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1267 751 1301">GRASAS</td> <td data-bbox="751 1267 887 1301">62 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1301 751 1335">DE LAS CUALES SATURADAS</td> <td data-bbox="751 1301 887 1335">21 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1335 751 1368">HIDRATOS</td> <td data-bbox="751 1335 887 1368">3.4 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1368 751 1402">DE LAS CUALES AZÚCARES</td> <td data-bbox="751 1368 887 1402">0.9 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1402 751 1435">PROTEINAS</td> <td data-bbox="751 1402 887 1435">9.3 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1435 751 1469">SAL</td> <td data-bbox="751 1435 887 1469">2.7 g</td> </tr> </table>		VALOR ENERGETICO en 100 g	2.721 KJ		661 Kcal	GRASAS	62 g	DE LAS CUALES SATURADAS	21 g	HIDRATOS	3.4 g	DE LAS CUALES AZÚCARES	0.9 g	PROTEINAS	9.3 g	SAL	2.7 g
VALOR ENERGETICO en 100 g	2.721 KJ																	
	661 Kcal																	
GRASAS	62 g																	
DE LAS CUALES SATURADAS	21 g																	
HIDRATOS	3.4 g																	
DE LAS CUALES AZÚCARES	0.9 g																	
PROTEINAS	9.3 g																	
SAL	2.7 g																	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<table border="1" data-bbox="424 1608 1495 2024"> <tr> <td data-bbox="424 1608 751 1641">COLOR</td> <td data-bbox="751 1608 1495 1641">Rojizo anaranjado</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1641 751 1675">AROMA Y SABOR</td> <td data-bbox="751 1641 1495 1675">Características del producto</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1675 751 1709">FORMA</td> <td data-bbox="751 1675 1495 1709">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1709 751 1742">TEXTURA</td> <td data-bbox="751 1709 1495 1742">Consistencia blanda que la hace fácilmente untable</td> </tr> <tr> <td data-bbox="424 1742 751 2024">ASPECTO</td> <td data-bbox="751 1742 1495 2024"> <ul style="list-style-type: none"> - 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). </td> </tr> </table>		COLOR	Rojizo anaranjado	AROMA Y SABOR	Características del producto	FORMA	-	TEXTURA	Consistencia blanda que la hace fácilmente untable	ASPECTO	<ul style="list-style-type: none"> - 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). 						
COLOR	Rojizo anaranjado																	
AROMA Y SABOR	Características del producto																	
FORMA	-																	
TEXTURA	Consistencia blanda que la hace fácilmente untable																	
ASPECTO	<ul style="list-style-type: none"> - 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). 																	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	DERIVADOS CÁRNICOS CURADO- MADURADOS: TARRINA SOBRASADA	Código: EP-CUR-02 Abril 24 Edición: 04 Página 2 de 2

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table border="1"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td></td> <td>n</td> <td>c</td> <td>m (ufc/g)</td> <td>M (ufc/g)</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td></td> <td>1</td> <td>-</td> <td>≤ 10⁷ ufc/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td></td> <td>1</td> <td>-</td> <td><100 ufc/g</td> <td></td> </tr> </table>	MICROORGANISMOS		n	c	m (ufc/g)	M (ufc/g)	Mohos y levaduras		1	-	≤ 10 ⁷ ufc/g		E.coli		1	-	<100 ufc/g			
	MICROORGANISMOS		n	c	m (ufc/g)	M (ufc/g)															
Mohos y levaduras		1	-	≤ 10 ⁷ ufc/g																	
E.coli		1	-	<100 ufc/g																	
	Reglamento (CE) N° 2073/2005 <table border="1"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td></td> <td>n</td> <td>c</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>No detectado en 25 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>5</td> <td></td> <td>≤ 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	MICROORGANISMOS		n	c		Salmonella		5	0	No detectado en 25 g			5		≤ 100 ufc/g	Listeria monocytogenes				
MICROORGANISMOS		n	c																		
Salmonella		5	0	No detectado en 25 g																	
		5		≤ 100 ufc/g																	
Listeria monocytogenes																					
CRITERIOS QUÍMICOS	pH ≈ 5.06 Actividad de agua ≈ 0.896 - 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) n° 2023/915 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) n° 1333/2008 y sus modificaciones																				
ALÉRGENOS / OGM	No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008 OGM: Producto libre de OGM.																				
POBLACIÓN DESTINO	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes																				
INSTRUCCIONES DE USO	Producto listo para el consumo.																				
INSTRUCCIONES ETIQUETADO	Cada producto va identificado con una etiqueta en el exterior del envase, donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto y los ingredientes y valores nutricionales. En la etiqueta se informa al consumidor que el producto debe conservarse en refrigeración entre 0 y 4°C. Puede incluir la mención de "SIN GLUTEN" y "SIN LACTOSA".																				
T ^a ALMACENAMIENTO/ CONSERVACIÓN	0 – 4°C																				
CONDICIONES TRANSPORTE	0 – 4°C																				
VIDA ÚTIL	- 100 días a partir de la fecha de fabricación. Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas.																				

Esther Barrada Responsable de Calidad  Firma y fecha: 30/04/24	Amparo Jurado Técnico de calidad  Firma y fecha: 30/04/24	Roberto Taberner Director de Producción  Firma y fecha: 30/04/24
--	---	--