

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL: SOBRESADA CIEGO

CLASIFICACION SEGÚN LEGISLACION VIGENTE: PRODUCTO CARNICO (EMBUTIDO) .

CLASIFICACIÓN SEGÚN LA INDUSTRIA: EMBUTIDO CURADO.

MARCAS COMERCIALES: CENTELLES Y BUJ

COMPOSICION CUANTITATIVA Y CUALITATIVA DE LA MASA:

n PANCETA , PAPADA, TOCINO Y RECORTES DE CERDO	60KG.
n PREPARADO “ CEYLAMIX 035”	100G/KG
n PREPARADO “PAKERS POWDER CH-C”	1G/ KG.
n MOSCATEL PASAS	0,300 L/60 KG.
n AGUA	40 ML/ KG.

PROCESO DE ELABORACION:

n RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS(REFRIGERADAS O CONGELADAS), ESPECIAS, ADITIVOS Y TRIPAS) EN EL MUELLE DE RECEPCIÓN. LA ENTRADA DE MAGROS Y PRODUCTOS ENVASADOS NO COINCIDEN EN EL TIEMPO PARA EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS.

n ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN REFRIGERACIÓN ($T^{\circ} < 7^{\circ}C$) O CONGELACION ($T^{\circ} < - 18^{\circ}C$) HASTA SU UTILIZACIÓN. LAS MATERIAS PRIMAS REFRIGERADAS PUEDEN SER CONGELADAS EN EL TUNEL DE CONGELACION.

LAS ESPECIAS, ADITIVOS Y TRIPA FIBRAN SE ALMACENAN EN LA BODEGA MIENTRAS ESTA NO SE UTILICE PARA ALMACENAR PRODUCTO EMBUTIDO. EN EL ALMACEN DE ADITIVOS SE ALMACENAN LAS ESPECIAS Y ADITIVOS EN USO. LA TRIPA NATURAL SE ALMACENARÁ EN LA TRIPERIA.

n DESCONGELACION DE MAGROS ($T^{\circ} < 0-2^{\circ}C$) EN CAMARA DE RECEPCION CUANDO LA MATERIA PRIMA EMPLEADA SEA DE ORIGEN CONGELADO.

n PICADO DE MAGROS EN PLACA DE 4-6 MMS (T° DE LA SALA $< 12^{\circ}C$).

n PESADO DE ADITIVOS Y ESPECIAS SEGÚN LA PROPORCION INDICADA ANTERIORMENTE. LA MEZCLA SE PREPARA EN RECIPIENTES DE MATERIAL PLASTICO Y HABITUALMENTE NO SE PREPARA MAS DE UN TIPO DE EMBUTIDOS POR DIA EVITANDOSE LAS CONTAMINACIONES CRUZADAS.

LAS PESADAS SE REALIZAN AÑADIENDO UN INGREDIENTE SOBRE OTRO Y SE SOBREPASA EL PESO QUE LE CORRESPONDE DEBE TIRARSE LA MEZCLA PREPARADA HASTA ESE MOMENTO AL COMPLETO.

SI SE ELABORA MAS DE UN TIPO DE EMBUTIDO EN UN MISMO DIA DEBE CAMBIARSE DE RECIPIENTE O ESTE DEBE SER LIMPIADO ANTES DE UN NUEVO USO.

LOS ADITIVOS CADUCADOS O DE FORMULACION ANTIGUA EN DESUSO, DEBEN SER RETIRADOS DEL ALMACEN DE ADITIVOS.

n AMASADO EN AMASADORA DURANTE 4-5 MINUTOS HASTA OBSERVAR MEZCLA UNIFORME (T° DE LA SALA $< 12^{\circ}C$).

n REPOSO DE MASAS DE 0 A 24 HORAS ENTRE 0 Y 5 $^{\circ}C$.

n EMBUTICION EN TRIPA NATURAL. LAS TRIPAS SON INTRODUCIDAS Y LAVADAS SOBRE LA MARCHA EN UN RECIPIENTE QUE CONTIENE AGUA ANTES DE INTRODUCIR EN ELLA LA MASA DE EMBUTICION.

n SECADO EN SECADERO ARTIFICIAL DURANTE UNOS 30 DIAS EN REGIMEN DE CONSIGNA DE 8-14 $^{\circ}C$ Y 70-80 % HUMEDAD RELATIVA. SALVO NECESIDADES DE PRODUCCION O POR CONDICIONES CLIMATICAS EL PROCESO SE REALIZA EN SECADERO ARTIFICIAL.

PARA CALCULAR LA MERMA SE COLOCA UNA PIEZA TESTIGO EN UNO DE LOS MODULOS Y SE VA PESANDO PERIODICAMENTE HASTA ALCANZAR EL VALOR DESEADO ENTRE UN 8 Y 10%.

n ENVASADO, ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, EMBALADO, ALMACENAMIENTO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

PRESENTACION, ENVASADO Y EMBALADO:

- PIEZAS UNITARIAS ENVASADAS O NO AL VACIO.
- EMBALAJE EN CONTENEDORES DE PLASTICO POR LOTES

ETIQUETADO:

CUANDO EL PRODUCTO SE PRESENTA EN CONTENEDORES DE PLÁSTICO LLEVARÁ UNA ETIQUETA ADHERIDA AL CONTENEDOR CON LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

- - CENTELLES Y BUJ, S.L.
CTRA. SAN JUAN DEL PTO-CACERES, S/N.
21290 JABUGO (HUELVA).
- MARCA SANITARIA OVAL *ESPAÑA 10.0018838/H CE*
- SOBRASADA CIEGO
- INGREDIENTES: MAGRO DE CERDO, PAPADA, PANCETA, TOCINO PIMENTON, SAL, **LACTOSA**, ESPECIAS, AZUCAR, VINO, ANTIOXIDANTE E-316, POTENCIADOR DEL SABOR E-621, CONSERVADORES E-252 Y E-250.
CONTIENE LACTOSA Y SULFITOS
- N° DE LOTE.
- CONSUMIR ANTES DEL FIN DE:

LA ETIQUETA ADHESIVA ES ADHERIDA A LA CUERDA CUANDO NO VA ENVASADO AL VACÍO O ADHERIDA A LA BOLSA DE VACIO CUANDO VA ENVASADO Y EN ELLA APARECE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

- LOGOTIPO Y MARCA COMERCIAL (CENTELLES Y BUJ)
- MARCA SANITARIA OVAL *ESPAÑA 10.0018838/H CE*
- SOBRASADA CIEGO
- INGREDIENTES: MAGRO DE CERDO, PAPADA, PANCETA, TOCINO PIMENTON, SAL, **LACTOSA**, ESPECIAS, AZUCAR, VINO, ANTIOXIDANTE E-316, POTENCIADOR DEL SABOR E-621, CONSERVADORES E-252 Y E-250.
CONTIENE LACTOSA Y SULFITOS
- CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO.
- N° DE LOTE.
- CONSUMIR ANTES DEL FIN DE:
- ELABORADO EN ESPAÑA POR:
CENTELLES Y BUJ.
C/ CTRA SAN JUAN DEL PUERTO-CACERES, S/N.
JABUGO (HUELVA)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: VEHICULOS FRIGORIFICOS

DESTINO FINAL PREVISTO: NO APTO PARA CONSUMIDORES ALERGICOS O

CON INTOLERANCIA A LACTOSA. LA PRESENCIA DE DICHS INGREDIENTES APARECE EN EL ETIQUETADO.

CARACTERISTICAS DEL NUMERO DE LOTE:

EL LOTE UTILIZADO ESTÁ FORMADO POR DIEZ DÍGITOS Y ES CORRELATIVO. LAS DOS PRIMERAS CIFRAS SE CORRESPONDEN CON LAS DOS ÚLTIMAS CIFRAS DEL AÑO DE PRODUCCIÓN, LAS DOS SIGUIENTES CIFRAS HACEN REFERENCIA A LA SEMANA DE PRODUCCIÓN, LAS TRES CIFRAS SIGUIENTES ES UN CÓDIGO ÚNICO DE EMPRESA Y LAS TRES ÚLTIMAS CIFRAS SON UN NÚMERO CORRELATIVO QUE COINCIDE CON EL NÚMERO DE PARTIDA DE PRODUCCIÓN, INDEPENDIENTEMENTE DEL PRODUCTO.

CONSUMO PREFERENTE: - 24 MESES.