

## ETAPA 2: DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

<b>SISTEMA APPCC</b> <small>Revisión 23/08/10</small>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	
--	--------------------	---

La descripción de los productos se hace en base a sus respectivas **fichas técnicas**, en función de si son embutidos crudos curados o bien productos crudos:

<b>1.- Denominación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SOBRASSADA</b> (variedades: Estómago, Cular, Rizada, <b>Semirizada y Tripa Colágeno</b>)</li> <li>• <b>LONGANIZA</b> (Nervigrasa nº3 y nº2)</li> </ul>	
<b>2.- Descripción</b>	Producto crudo curado.
<b>3.- Composición cualitativa</b>	Elaborado con carnes de cerdo (magro y tocino) picadas, adicionadas de pimentón, sal y especias, amasadas, embutidas y curadas. Reguladores de maduración (azúcares) Antioxidantes E-301, E-320 y E-321. Estabilizante E-450 y E-451. Conservante E-252. Embutido en tripa natural (sobrassada y longaniza ) ó colágeno (sobrassada).
<b>4.- Composición cuantitativa %</b>	Magro: 30 - 50 % Tocino: 50 - 75 % Sal, especias y aditivos: 8 - 11 %
<b>5.- Características organolépticas</b>	Pasta: Blanda, inelástica, adherente, cohesionada, untuosa poco fibrosa y de aspecto rojo marmóreo. Sabor y aroma característico, con clara percepción de la presencia de pimentón.
<b>6.- Características microbiológicas</b>	Echerichia Coli: < 100 ufc/g Salmonella: AUSENCIA en 25 g Staphylococcus aureus: < 100 ufc/g Clostridium sulfito reductores: < 100 ufc/g Listeria monocytogenes: AUSENCIA en 25 g

Realizado por: **BIOCCAL, S.L**

Joan Ripoll Trobat, 16 07013 PALMA DE MALLORCA 971 281344 670440259

laboratorio@bioccal.com

www.bioccal.com

## ETAPA 2: DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

<b>SISTEMA APPCC</b> <small>Revisión 23/08/10</small>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	
--	--------------------	---

<b>7.- Conservación en fábrica</b>	Sitio fresco y seco (maduración en secadero)
<b>8.- Formato</b>	Individual
<b>9.- Fecha de consumo preferente</b>	Máximo 12 meses desde su fabricación según variedad.
<b>10.- Condiciones de transporte</b>	Furgón isoterma o transporte externo refrigerado.
<b>11.- Descripción del embalaje</b>	Cajas de cartón debidamente identificadas
<b>12.- Condiciones de conservación público</b>	Temperatura ambiente, en lugar fresco y seco
<b>13.- Etiquetado</b>	Etiqueta identificativa en el producto. Se indica nombre del producto, lote, fecha de consumo preferente e ingredientes.
<b>14.- Consumo</b>	Listo para consumo.
<b>15.- Consumidores potenciales</b>	Público en general. Apto para niños y ancianos sanos.

**Realizado por: BIOCCAL, S.L**

Joan Ripoll Trobat, 16 07013 PALMA DE MALLORCA 971 281344 670440259  
 laboratorio@bioccal.com  
 www.bioccal.com