

|                              |                              |  |
|------------------------------|------------------------------|--|
| AGRICULTURAS<br>DIVERSAS SLU | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA       | ET-PT-48   |
|                              | SOBRASADA IBÉRICA DE BELLOTA | Edición: 02<br>Fecha: 19/08/2022<br>Página 1 / 2 |

|  |  |   |                      |                      |
|--|--|---|----------------------|----------------------|
| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO                                | Sobrasada ibérica de bellota   |   |                      |                      |
| MARCA  | EXTREM PURO EXTREMADURA  |   |                      |                      |
| DESCRIPCIÓN  | Mezcla de carnes picadas y troceadas y tocino y/o grasa, procedente de cerdos ibéricos, acondicionados de sal y condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales (cular), en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos |   |                      |                      |
| FORMATOS COMERCIALES                                     | Pieza entera   | Trozos  |                      |                      |
|  | Peso aprox: 800-1000 gr<br>Presentaciones:<br>➤ Básico (bolsa de PA-PE)  | Peso aprox:<br>Cuartos: 200-400 gr<br>Mitades: 400-500 gr<br>Presentaciones:<br>➤ Básico (bolsa de PA-PE)<br>➤ Canister |                      |                      |
| MATERIA PRIMA  | Cerdos 100%, 75% o 50% raza ibérica alimentados con bellota  |   |                      |                      |
| TRATAMIENTO APLICADO                                     | Picado y troceado, amasado, embutido, maduración y desecación.   |   |                      |                      |
| INGREDIENTES   | Magro de cerdo y grasa (160 g por 100 g producto acabado), pimentón dulce, flor de sal, especias, conservadores: E-252; E250 y antioxidantes: E-320 y E-321  |   |                      |                      |
| ALÉRGENOS/OGM/IRRADIADOS                                 | No contiene alérgenos ni OGM ni productos irradiados   |   |                      |                      |
| VIDA ÚTIL o DURABILIDAD CADUCIDAD SECUNDARIA             | Pieza entera: 365 días desde la fecha de envasado manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas.<br>Una vez abierto el envase consumir en 10 días.  |   |                      |                      |
| LOTEADO  | Identificación individual de cada pieza (lote fabricación interno con 4 dígitos + fecha de transformación).  |   |                      |                      |
| ENVASES/MATERIAL AUXILIAR /ETIQUETAS                     | Caja de cartón. Bolsa de vacío de poliamida-polietileno (PA-PE). Etiqueta polipropileno.   |   |                      |                      |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN | Pieza entera: Conservar en refrigeración entre 0 ° C Y 7 ° C.  |   |                      |                      |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS                          |  |   | LÍMITE DE ACEPTACIÓN |                      |
|  | <i>Escherichia Coli</i>  |   | < 100 ufc/gr         |                      |
|  | <i>Staphylococcus aureus</i>   |   | < 100 ufc/gr         |                      |
|  | <i>Clostridium spp</i>   |   | < 100 ufc/gr         |                      |
|  | <i>Salmonella spp</i>  |   | Ausencia en 25 g     |                      |
| <i>Listeria monocytogenes</i>                            |  | Ausencia en 25 g  |                      |                      |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS                          | FÍSICO-QUÍMICO EN PRODUCTO   | LÍMITE DE ACEPTACIÓN  | RESIDUOS ANALIZADOS  | LÍMITE DE ACEPTACIÓN |
|  | pH o aw  | 4,4 ó 0,92  | Dioxinas             | 1,0 pg/Kg            |
|  | Conjunto de pH y aw  | 5.5 y 0,94  | Dioxinas y PCBs      | 1,25 pg/Kg           |
|  | Nitrato  | 250 mg/Kg   |                      |                      |
|  | Nitrito  | 100 mg/Kg   |                      |                      |
| CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (BASE DE DATOS BEDCA)      | Valor energético   | 565kCal/2360kJ  |                      |                      |
|  | Grasas (gr/100gr)<br>De las cuales saturadas (gr/100gr)  | 55,5<br>20,0  |                      |                      |

|                                      |                                     |  |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <b>AGRICULTURAS<br/>DIVERSAS SLU</b> | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>       | ET-PT-48   |
|                                      | <b>SOBRASADA IBÉRICA DE BELLOTA</b> | Edición: 02<br>Fecha: 19/08/2022<br>Página 2 / 2 |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | Hidratos de carbono (gr/100gr)  | <0,5  |
|   | De los cuales azúcares (gr/100gr)   | <0,2  |
|   | Proteínas (gr/100gr)  | 15,8  |
|   | Sal (gr/100gr)  | 3,41  |
| <b>CARACTERÍSTICAS<br/>ORGANOLÉPTICAS</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la vista: Rojo intenso con ausencia de colores anormales (verde, parduzco...)</li> <li>- En nariz: Aroma intenso, con matices a pimentón.</li> <li>- Al tacto: Consistencia firme y compacta.</li> <li>- Al corte: Picado grueso y bien ligado.</li> <li>- En boca: Característico a pimentón y a curado.</li> </ul> |   |
| <b>INSTRUCCIONES DE USO</b>   | USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones, salvo prescripción médica.  |   |
|   | USO ESPERADO<br><b>Pieza entera:</b> Retirar la envoltura exterior (tripa o envoltura artificial) y consumir directamente.<br>No necesita cocinado  |   |
| <b>CONSUMIDORES SENSIBLES</b>   | No se reconocen. Se recomienda un uso moderado y dieta equilibrada  |   |
| <b>LOGÍSTICA</b>  | Ver ficha logística   |   |
| <b>AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739</b><br>DOMICILIO FISCAL C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ºH<br>06900-LLERENA (BADAJOZ)- ESPAÑA<br>DOMICILIO FÁBRICA: CTRA. NACIONAL 521 KM 92.5<br>10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPAÑA<br>Teléfono: 927191034 |   | <b>DEPARTAMENTO DE CALIDAD</b><br><br>INFORMACIÓN CONFIDENCIAL<br><b>REVISADA EL DÍA 25/07/2023 A LAS 8:00H</b> |