


DATOS DE LA EMPRESA:		
Nombre: CAN FERRERICO CB		RGSA y fecha de la última convalidación: 10.025333/IB 27/05/2015
Dirección social/fiscal: C/ Des Vent, 86. Porreres, CP: 07260, Illes Balears. e-mail: info@ferrericom.com		
DATOS DEL PRODUCTO:		
Denominación para venta: SOBRASADA PULTRÚ ECO DULCE		
Tipo de producto: curado. Tiempo de curación de 3 a 6 meses.		
Forma de venta: a peso		
Cliente objetivo: todo tipo de público en general		
Descripción del producto: tripa de ciegos medianos cosida, atada con hilo de color negro para la dulce o negro y rojo para la picante, etiquetada	Ingredientes: Carne de cerdo ecológico* tocino*250g/kg pimentón dulce*52 g/kg, sal 25g/kg, pimentón picante* 2g/kg antioxidantes (extracto rico en tocoferoles) 5g/kg, y tripa de cerdo natural (*) Procedente de agricultura ecológica.	Información nutricional: (valores medios ppr 100g de producto) Valor energético: 2212kJ/536kcal Grasas: 53,3g * de las cuales saturadas: 21g Hidratos de carbono: 1,49g * de los cuales azúcares: 1,49g Proteínas: 12,6g Sal: 2,70g
Leyendas de etiquetado: CBPAE		
Sistema y material de envasado: dentro de cajas de cartón.		
Dimensiones del producto: aprox. 20 cm a 25 cm de largo por 10 a 15 cm de diámetro. Peso entre 800gr y 2kg la unidad		
1.- Pesado de los ingredientes 2.- Picado 3.- Mezclado 4.- Embutido de la pasta 5.- Cosido, atado y etiquetado		
Características organolépticas: forma irregular cilíndrica, según la morfología de la tripa. Superficie de color rojo oscuro, ligeramente rugosa. Interior de pasta blanda, no elástica, untada y poco fibrosa. En la boca tiene cierta granulosidad, una elevada deformidad y adhesividad. Aroma y sabor característicos con una clara percepción del pimentón "tap de cortí"	Características microbiológicas:	Características fisicoquímicas:
	Endobacterias (ufc/g) < 10	Agua (g/100g) Máx. 30
	<i>E.Coli</i> (ufc/g) < 10	Lípidos (g)* Máx. 80
	<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) < 100	Proteínas (g)* mín. 13
	Clostridis sulfito reductores (ufc/g) < 10	Hidratos de carbono (g)* Máx. 2,5
	<i>Salmonella sp</i> (25g) = ausencia	Relación colágena/proteína (g)* Máx. 30
	<i>Listeria monocytogenes</i> (25g) = ausencia	*referido a 100g de materia seca.
Reglamento C.E.2073/2005 Reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007	"pH < ó igual a 4,4 o aw < o igual a 0,92. pH < ó igual a 5,0 y aw inferior o igual a 0,94"	
Condiciones de conservación: Conservar en lugar fresco. Producto con merma de peso	Vida útil: 18 meses	
Alérgenos: no contiene		







Bobinado 5


Escala 100.0% (*) Acabado/s

Código	Descripción	Troquel	Versión	Realizado por	
C0953-0008	Ferrerico - Sobrasada Eco Putru	O 641	03	carmen terraga	
Medidas	Material	Desarrollo	Fecha	Código de barras	
40 x 150 mm.	Torras Duero 90 BC 361	Z	18/12/2019	8436552010815 <input type="checkbox"/> Lectura	
Tintas			Observaciones		
<input checked="" type="checkbox"/> C	<input checked="" type="checkbox"/> M	<input checked="" type="checkbox"/> Y	<input checked="" type="checkbox"/> K	Cambios: ingredientes, dirección y teléfono. Rojo = C0953-P187C (editable)	
Stamping*	Relieve*	Acabado*	Técnicas (no imprime)	Revisión operario	Revisión Etygraf
		<input checked="" type="checkbox"/> Brillo estampado	<input checked="" type="checkbox"/> Corte / troquel	<input type="text"/>	<input type="text"/>
				<input type="text"/>	<input type="text"/>
				<input type="text"/>	<input type="text"/>

IMPORTANTE: LOS COLORES AQUÍ REPRESENTADOS SÓLO SON INDICATIVOS. EN NINGÚN CASO ESTA PRUEBA DEBERÁ CONSIDERARSE COMO MUESTRA DEL RESULTADO FINAL DE LA ETIQUETA IMPRESA. VERIFICAR QUE TEXTOS, MEDIDAS Y DISPOSICIÓN GRÁFICA SON LOS CORRECTOS ANTES DE DAR SU CONFORMIDAD, PUES LA ACEPTACIÓN DEL DISEÑO ADJUNTO EXIME A ETYGRAF DE TODA RESPONSABILIDAD.

Etygraf - Etiquetas y Gráficas, S.L. - c/Ansa de Vilanova, 8 - 48410 Sueca (Valencia) - Tel. 961 701 780 - Fax 961 703 741 - etygraf@etygraf.com - www.etygraf.com

TIQUETA

PONER E