



## HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)  
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 2  
Página 1 de 1  
Junio 2017

### FICHA TÉCNICA: SOBRASADA (31)

**NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Sobrasada, producto cárnico listo para consumir

**INGREDIENTES:**

Magra, tocino, pimentón, sal, azúcares (**lactosa**, azúcar), especias, antioxidante E-316, potenciador del sabor: E-621, conservador: E-252

**ALERGENOS:**

Leche y derivados: Lactosa

**PROCESO DE ELABORACIÓN:**

1. Recepción materias primas.
2. Picado.
3. Mezcla y Amasado.
4. Maduración.
5. Embutido.
6. Curado (mínimo 7 días en secadero)
7. Almacenamiento.
8. Distribución

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios por 100g de productos  
Valor energético: 659 Kcal / 2741 kJ  
Grasas: 67,40 g  
De las cuales saturadas: 22,30 g  
Hidratos de carbono: 2,50 g  
De los cuales azúcares: 0,30 g  
Proteínas: 10,50 g  
Sal: 2,10 g

**TIPO DE ENVASE Y FORMATO:**

Tripa ciego natural: Peso aprox pieza 1 kg

**SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:**

Almacenamiento a temperatura 4°C

**VIDA ÚTIL/DURACIÓN:**

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 90 días a partir de la fecha de fabricación.

**AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL AL QUE VA DESTINADO:**

Este tipo de producto puede ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto personas sensibles a la leche y derivados

**CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:**

Transporte en vehículo refrigerado Tª 4°C