

Carré de Cordero

Ficha de producto



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Producto	Carré de cordero
Referencia	3217

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

Fecha caducidad	Fresco 21 días / congelado 18 meses
Conservación	Refrigerado / congelado 4º / -18º
Condiciones transporte	Vehículo refrigerado

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Microorganismos a analizar	Refª. (reglamento ce 2073/2005 canal, modificado por el reglamento 1441/2007
Salmonella	Ausencia en 25GR.
Enterobacterias totales	< 2,5 LOG UFC/CM2
Listeria	Ausencia en 25GR.
Gérmenes aerobios	< 5 LOG UFC/CM2

PROPIEDADES QUÍMICAS

PH	5,5-6,5
----	---------

FASES DEL PROCESO

Despiece, envasado, embalado, congelado,.....

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

At. al cliente	losfilabres@jovecor.com / Móvil 666 48 97 00 / 670 05 33 23 Calle Ramón Gómez de la Serna, 99 -1ª Planta - Local 1 A C. Comercial Peña II - 28035 Madrid-ESPAÑA
----------------	---

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Color rosado característico
Textura	Tipica



ENVASADO Y PALETIZADO

Presentación	Dos unidades 400 gr. por cada bolsa
Tipo de envasado	Al vacío
Unidades por caja	40 udes. / 20 udes.
Peso aprox. por caja	20 kg / 10 kg
Dimensiones embalaje	Caja de cartón
Embalaje exterior	85X40X16 / 52X40X16
Tara embalaje ext.	1,150 X 0,75

PALETIZADO

Tipo de pale	EURO
Tara pale aprox.	20 KG.
Dimensiones pale	0,8X1,20
Cajas por pale	30 / 60
Peso aprox.	600 / 600

DESTINO Y TRAZABILIDAD

Destino	Distribuidores y grandes superficies
Uso final previsto	Consumidor final una vez cocinado
Destino final no previsto	No congelar una vez descongelado
Consumidores vulnerables	No consta
Descripción del sistema loteado	Código asociado a la canal





S. Coop. And. Los Filabres
Bº El Puntal s/n - 04271 Sorbas (Almería - Spain)
Tlf: +34 950 477 350 - www.filabres.com