



Ficha Técnica > COSTILLA ½ CARNUDA "MK" CONG.

CODIGO: 60406188

FT: 406188

FECHA: 01/12/2016

**DESCRIPCIÓN**

Despiece de las canales de cerdo. Corresponde a la parte del costillar, una vez separada la chuleta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios totales (u.f.c/g)	< 5x10 ⁶
E. Coli (u.f.c/g)	< 5x10 ²
Salmonella spp	Ausencia / 10 g

Alérgenos y OGM

No presentes

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	69 Cx.
Peso aprox. por palet	+/- 850 Kg
Tipo de envasado	1 X 1 Envuelta IWP
Peso aprox. por envase	+/- 12 Kg Envase (+/- 2 Kg pieza)
Tipo de paletizado	6 Cx. X Fila + 3 / Palet tipo EUR.

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Temperatura de Conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Fecha de caducidad / Vida útil	18 Meses

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ASPECTO: NORMAL COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE DE CERDO
USO	Procesado en la industria alimentaria / Someter a tratamiento térmico antes del consumo.

REALIZADO POR:	APROBADO:	APROBADO:
----------------	-----------	-----------