



## Ficha Técnica &gt; TIRA COSTILLA "OB" CONG.

CODIGO: 60407126

FT: 407126

FECHA: 14/06/2019

**DESCRIPCIÓN**

Costilla proveniente del serrado del espinazo obtenido tras el deshuese de la chuleta. Limpia de coágulos y sin restos de pleuras, ni piel. Ausencia de pelo y cualquier proceso patológico.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios mesófilos (u.f.c/g)	10 E4 UFC/G
Enterobacteriaceae (u.f.c/g)	10 E2 UFC/G
E. Coli 0157:H7 (u.f.c/g)	AUSENCIA 25G
Staphylococcus aureus	10 UFC/G
Salmonella spp	AUSENCIA/ 25 g
Listeria monocytogenes	AUSENCIA / 25 g

**Alérgenos y OGM**

No presentes

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	90 Cx.
Peso aprox. por palet	+/-900 Kg.
Tipo de envasado	1 X 1 IWP.
Peso aprox. por envase	10 Kg VARIABLE.
Tipo de paletizado	9 Cx. X Fila

**CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN**

Temperatura de Conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Fecha de caducidad / Vida útil	730 Días.

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

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