JACSA	**FICHA TÉCNICA** **PREPARADO DE CARNE**	Página 1 de 1

Producto: **CINTA DE LOMO CON CORDON**
Código: **200294**
Presentación (unidad de venta): **2 Unidades por caja**
Instrucciones de conservación: **≤ -18º C**
Vida útil: **18 meses**
R.S.G. Nº: **10.17938/B CE**

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (70%), Agua, Sal, Proteína de cerdo, Dextrosa, Azucar, Estabilizantes (E-407, E-410, E-415) Antioxidantes (E-300, E-301, E-331iii)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: CONGELADO; Color, Olor y Sabor: CARACTERÍSTICO; Textura: TÍPICA

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Determinación	Valor establecido *	Método de análisis
Salmonella spp.	Ausencia / 10 gr (n=5, c=0)	EN/ISO 6579
Escherichia coli B	$5x10^2$ - $5x10^3$ UFC/gr	ISO 16649 partes -1 o 2
Glucoronidasa +	(n=5, c=2)	

* Según reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007

a) CRITERIOS FISICOQUIMICOS

Ph:	6 - 6,5	a_w:	0,99 - 1

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

Valor energético:	281 KJ / 67 Kcal	Hidratos de carbono:	<0,5 g
Grasas:	1,6 g	de los cuales azúcares	<0,5 g
de las cuales saturadas	0,7 g	Sal	1,3 g
Proteínas	12,7 g		

ENVASADO Y TRANSPORTE:

- Presentación: Producto envasado al vacio y en cajas de cartón. Paletización final de las cajas.
- Etiquetado: Según legislación vigente
- Transporte: En vehículos refrigerados en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener una temperatura ≤ -18ºC

DESTINACIÓN:

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings

INFORMACIÓN DE INTERÉS PARA EL CONSUMIDOR:

Este producto no contiene alergenos ni OGM.
Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar.

JAUME ARTIGAS CASELLAS, SA - Pol.Ind. Pla del Mas - Ctra. Santpedor-Navarcles, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain
Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 17 (Noviembre-2018)

Fecha: Noviembre-2018 Aprovado por: Sr. Jaume Artigas Firma: