



Ficha Técnica > SECRETO CERDO "OB" CONG.

CODIGO: 60429126

FT: 429126

FECHA: 13/05/2019

**DESCRIPCIÓN**

Producto obtenido del despiece de cerdo que forma parte del extremo superior de la panceta, próximo al cabecero de lomo, en su parte interna.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios mesófilos	100.000 (u.f.c/g)
Enterobacteriaceae	1.000 (u.f.c/g)
E. Coli (u.f.c/g)	Ausencia / 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 (u.f.c/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	81 Cx.
Peso aprox. por palet	± 850 Kg.
Tipo de envasado	Vacio ± 1 Kg
Peso aprox. por envase	± 10 Kg Caja
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	24 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:
----------------	-----------	-----------