



Ficha Técnica > CINTA LOMO CERDO "MC" CONG.

CODIGO: 60411051

FT: 411051

FECHA: 01/04/2020



DESCRIPCIÓN

Lomo sin cordón recortado en toda su superficie.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Microorganismos totales a 30 °C (ufc/g)	1,3E+5
E. Coli (u.f.c/g)	1,0E+1
Enterobacteriaceae (ufc/g)	< 1,0E+1
Salmonella spp	Ausencia / 25 g
Listeria monocytogenes (ufc/g)	Ausencia / 25 g

Alérgenos y OGM

No presentes

PRESENTACIÓN COMERCIAL

CAJA

Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	60 Cx.
Peso aprox. por palet	± 1.100 Kg.
Tipo de envasado	VACIO
Peso aprox. por envase	± 18 Kg. / Caja
Tipo de paletizado	5 Cx. X Fila

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Temperatura de Conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Fecha de caducidad / Vida útil	540 Días.

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: