



Ficha Técnica > CONEJO "MM" CONG.

CODIGO: 60142145

FT: 142145

FECHA: 01/12/2019

DESCRIPCIÓN

Canales de conejo enteras cong.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios totales (u.f.c/g)	110000
Enterobacterias (u.f.c/g)	<10
E. Coli (u.f.c/g)	<10
Salmonella spp	Ausencia / 25 g
Clostridium Perfringens (u.f.c/g)	<10

Alérgenos y OGM

No presentes

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	56 Cx.
Peso aprox. por palet	+/- 700 Kg
Tipo de envasado	1 X 1 Bolsa
Peso aprox. por envase	1 – 1,400 Kg.
Tipo de paletizado	4 Cx. X Fila

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Temperatura de Conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Fecha de caducidad / Vida útil	1 Año.

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

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