



Ficha Técnica &gt; CINTA LOMO CORTADA "LM" CONG.

CODIGO: 604110031

FT: 4110031

FECHA: 01/12/2019

**DESCRIPCIÓN**

Cintas de lomo fileteadas 0,7 cm congeladas.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

| Parámetros                        | Valores             |
|-----------------------------------|---------------------|
| Microorganismos a 30 °C (u.f.c/g) | 1 X 10 <sup>7</sup> |
| E. Coli (u.f.c/g)                 | 1 X 10 <sup>2</sup> |
| Enterobacteracea (u.f.c/g)        | 1 X 10 <sup>4</sup> |
| 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        | 117 Cx.                                     |
| Peso aprox. por palet  | +/- 600 Kg.                                 |
| Tipo de envasado       | 1,2 Kg. - VACIO                             |
| Peso aprox. por envase | ± 5 Kg. / CAJA ± 1,2 Kg. / Paquete al vacío |
| 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 | 18 Meses. |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> | ASPECTO: NORMAL<br>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: |
|----------------|-----------|-----------|