



Ficha Técnica > SOLOMILLO CERDO S/C "PT" CONG.

CODIGO: 604122231

FT: 4122231

FECHA: 01/06/2020

**DESCRIPCIÓN**

Músculo del solomillo limpio de grasa sin cordón y con cabeza congelado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
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	64 Cx.
Peso aprox. por palet	900 Kg.
Tipo de envasado	1 X 1Vacio
Peso aprox. por envase	± 13 Kg / Cx.
Tipo de paletizado	8 Cx. X Fila

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Temperatura de Conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Fecha de caducidad / Vida útil	730 Dias.

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:
----------------	-----------	-----------