



# Ficha Técnica > TIRA COSTILLA "MB" 10 Kg CONG.

CODIGO: 60407181

FT: 407181

FECHA: 01/01/2020



## DESCRIPCIÓN

con hueso, simétrico, que se extiende desde la zona de la espalda de la columna torácica delimitando al esternón.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios mesófilos (u.f.c/g)	< 1 x 10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceae (u.f.c/g)	< 3 x 10 <sup>3</sup>
E. Coli (u.f.c/g)	< 1 x 10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	< 1 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp	Ausencia / 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g
Sulfito reductores	< 1 x 10 <sup>2</sup>

## Alérgenos y OGM

Ausencia en nuestra planta

## Caract. Químicas

Producto que cumple con la normativa de residuos medicamentosos, de pesticidas y contaminantes vigente en la normativa Europea y Española.

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	80 Cx.
Peso aprox. por palet	800 Kg.
Tipo de envasado	2 X 1 IWP.
Peso aprox. por envase	10 Kg NETO.
Tipo de paletizado	10 Cx. X Fila

## CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Temperatura de Conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Fecha de caducidad / Vida útil	18 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: