



Ficha Técnica > CODILLO CERDO CORTADO "JS" CONG.

CODIGO: 60401208

FT: 401208

FECHA: 01/12/2019

**DESCRIPCIÓN**

Parte de las extremidades anteriores y posteriores del cerdo que se corresponden con las piernas y antebrazo
Partido por la mitad.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios mesófilos (u.f.c/g)	< 10 ⁶
Enterobacterias (u.f.c/g)	< 10 ²
E. Coli (u.f.c/g)	< 10
Staphylococcus aureus	< 10 ²
Salmonella enterica	Ausencia / 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g

Alérgenos y OGM	No presentes
------------------------	--------------

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	180 Cx.
Peso aprox. por palet	900 Kg.
Tipo de envasado	Granel Interfoliado
Peso aprox. por envase	5 Kg. NETO
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.

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