



Ficha Técnica > CHULETA CERDO CENTRO 'KF' CONG.

CODIGO: 60410082

FT: 60410

FECHA: 01/02/2021

**DESCRIPCIÓN**

Chuleta de lomo de cerdo congelada.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Microorganismos a 30 °C	= < 5x10 ⁵ (u.f.c/g)
E. Coli	= < 5x10 ² (u.f.c/g)
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	702 Kg.
Tipo de envasado	Granel
Peso aprox. por envase	6 Kg.
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	24 Meses.

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

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