



# Ficha Técnica > MANOS CERDO CORTADA 4 "AS" CONG.

CODIGO: 604041601

FT: 4041601

FECHA: 01/01/2020

**DESCRIPCIÓN**

MANOS DELANTERAS DEL CERDO, LIMPIAS, SIN PELO NI PEZUÑAS.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios a 30 °C (u.f.c/g)	1x10 <sup>6</sup>
Enterobacterias (u.f.c/g)	1x10 <sup>3</sup>
Estafilococos coagulasa (u.f.c/g)	1x10 <sup>2</sup>
Salmonella spp	Ausencia / 25 g
Listeria Monocytogenes (u.f.c/g)	Ausencia / 25 g

**Alérgenos y OGM**

No presentes

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	108 Cx.
Peso aprox. por palet	540 Kg
Tipo de envasado	GRANEL
Peso aprox. por envase	5 Kg. / caja
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:
----------------	-----------	-----------