

Producto: CABEZA DE LOMO ENTERA

Código: 300034

Presentación (unidad de venta): Unidades enteras por caja. Cajas de 13,6 kg

Instrucciones de conservación: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Vida útil: 18 meses

R.S.G. Nº: 10.17938/B CE

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (70%), Agua, Sal, Proteína de cerdo, Dextrosa, Azucar, Estabilizantes (E-407, E-410, E-415) Antioxidantes (E-300, E-301, E-331iii)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: CONGELADO; Color, Olor y Sabor: CARACTERÍSTICO; Textura: TÍPICA

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

<u>Determinación</u>	<u>Valor establecido *</u>	<u>Método de análisis</u>
Salmonella spp.	Ausencia / 10 gr (n=5, c=0)	EN/ISO 6579
Escherichia coli B	5×10^2 - 5×10^3 UFC/gr	ISO 16649 partes -1 o 2
Glucoronidasa +	(n=5, c=2)	

* Según reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007

a) CRITERIOS FISICOQUÍMICOS

Ph: 6 - 6,5 a_w : 0,99 - 1

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

Valor energético:	384 KJ / 83 Kcal	Hidratos de carbono:	0,9 g
Grasas:	2,4 g	de los cuales azúcares	<0,5 g
de las cuales saturadas	1 g	Sal	1 g
Proteínas	14,2 g		

ENVASADO Y TRANSPORTE:

- Presentación: Producto envasado al vacío y en cajas de cartón. Paletización final de las cajas.
- Etiquetado: Según legislación vigente
- Transporte: En vehículos refrigerados en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$

DESTINACIÓN:

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR:

Preparaciones culinarias.

Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar.

INFORMACIÓN DE INTERÉS PARA EL CONSUMIDOR:

Este producto no contiene alérgenos ni OGM.

Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar.

JAUME ARTIGAS CASELLAS, SA - Pol.Ind. Pla del Mas - Ctra. Santpedor-Navarcles, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain

Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 18 (Enero-2021)

Fecha: Enero-2021

Aprobado por: Sr. Jaume Artigas

Firma: