



Ficha Técnica > CARRILLADA CERDO INTERNA "L" CONG.

CODIGO: 604021642

FT: 4021642

FECHA: 01/11/2020

DESCRIPCIÓN

Carrillada de cerdo con hueso congelada.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios mesófilos (u.f.c/g)	< 1.000.000
Enterobacterias (u.f.c/g)	< 100 – 1.000
E. Coli (u.f.c/g)	< 10 – 100
Staphylococcus aureus(u.f.c/g)	< 100
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	144 Cx.
Peso aprox. por palet	864 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 CERDO
USO	Procesado en la industria alimentaria / Someter a tratamiento térmico antes del consumo.

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