



Ficha Técnica > CARRILLADA CERDO INTERNA "OB" CONG.

CODIGO: 604021261
FT: 4021261
FECHA: 19/05/2022

DESCRIPCIÓN

Parte de la cabeza que comprende los músculos masticadores internos (maseteros).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
E. Coli	Ausencia / 25 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	126 Cx.
Peso aprox. por palet	± 900 Kg.
Tipo de envasado	Vacio ± 1 Kg
Peso aprox. por envase	± 7 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	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:
----------------	-----------	-----------