



Ficha Técnica &gt; SECRETO CERDO "OB" CONG.

CODIGO: 60429126

FT: 429126

FECHA: 13/05/2019

**DESCRIPCIÓN**

Producto obtenido del despiece de cerdo que forma parte del extremo superior de la panceta, próximo al cabecero de lomo, en su parte interna.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios mesófilos	100.000 (u.f.c/g)
Enterobacteriaceae	1.000 (u.f.c/g)
E. Coli (u.f.c/g)	Ausencia / 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 (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	81 Cx.
Peso aprox. por palet	± 850 Kg.
Tipo de envasado	Vacio ± 1 Kg
Peso aprox. por envase	± 10 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.

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

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