



Ficha Técnica > LAGARTO CERDO "MT" CONG.

CODIGO: 604171281

FT: 4171281

FECHA: 20/05/2022

**DESCRIPCIÓN****Magro de cerdo Congelado sin hueso (LAGARTO)****CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS****Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN:**

Los productos suministrados cumplen con los parámetros microbiológicos establecidos según la normativa europea CE 2073/2005 y sus posteriores modificaciones

Características químicas: Los productos suministrados cumplen con los parámetros químicos establecidos según: Reglamento CE 37/2010 Límites máximos de LMR de sustancias farmacológicamente activas, R (CE) 1881/2006 y modificaciones posteriores, R (UE) 1259/2011 modificación valores dioxinas y PCB's, R(CE) 333/2007 referente a metales pesados, Legislación Comunitaria (R(CE) 396/2005) y modificaciones posteriores (R (CE) 310/2011) valores de pesticidas

Alérgenos y OGM

No presentes

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	+/- 64 Cx.
Peso aprox. por palet	+/- 750 Kg
Tipo de envasado	Bolsas Vacío +/- 2,5 Kg.
Peso aprox. por envase	+/-12 Kg.
Tipo de paletizado	8 Cx. X Fila

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Temperatura de Conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Fecha de caducidad / Vida útil	720 Días.

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:
----------------	-----------	-----------