

# SECRETO DE CERDO CONGELADO



## Descripción

Secreto de cerdo. El secreto de cerdo es la parte situada entre la paleta y la panceta. Es una carne que acumula grasa infiltrada en la masa muscular, creando un veteado blanco que le proporciona una textura y un sabor excepcional.

## Presentación

Caja C48

Tipo de conservación	Congelado
Peso NETO aprox. Unidad (kgs)	--
Tipo de envasado	Vacío 1x5
Peso NETO aprox. Por envase (kgs)	--
Unidades por envase	3 piezas de 2kg
Peso NETO aprox. Por palet (kgs)	--
Cajas por palet	--
Tipo de paletizado	M1
Medidas Palet (cm)	120x90x15
EAN	--

## Características Microbiológicas

Control	Nivel Objetivo
Aerobios mesófilos	$\leq 5 \times 10^5$ ufc/g
Salmonella	No detectado en 25 g
Listeria Monocytogenes	No detectado en 25 g
Enterobacterias totales	$\leq 3 \times 10^3$ ufc/g
Escherichia coli	$\leq 100$ ufc/g
Staphylococcus aureus	$\leq 100$ ufc/g
E.coli O157:H7	No detectado en 25 g
Anaerobios	$\leq 1 \times 10^4$ ufc/g

## Composición

Humedad	62 - 67 %
Cenizas	1 - 1,2%
Lípidos	18- 22%
Proteínas	12 - 17 %

## Conservación y Distribución

Temperatura de conservación	$\leq - 18$ °C
Fecha de caducidad	24 meses
Temperatura de transporte	$\leq - 18$ °C

## Declaración de alérgenos y OGM

Este producto está libre de alérgenos y OGM