

# **FICHA TÉCNICA**

# PREPARADO DE CARNE

Página

1 de 1

Producto: CHULETA CENTRO FILETEADA IQF

Código: 100074

Presentación (unidad de venta): Fileteado en bolsas de 5kg

Instrucciones de conservación: ≤ -18° C

Vida útil: 12 meses R.S.G. Nº: 10.17938/B CE

### **INGREDIENTES:**

Carne de cerdo (89%), Agua, Sal, Proteína de cerdo, Dextrosa, Azucar, Estabilizantes (E-407, E-410,

E-415) Antioxidantes (E-300, E-301, E-331iii)

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: CONGELADO; Color, Olor y Sabor: CARACTERÍSTICO; Textura: TÍPICA

### CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

<u>Determinación</u> <u>Valor establecido \*</u> <u>Método de análisis</u> Salmonella spp. Ausencia / 10 gr (n=5, c=0) EN/ISO 6579

Escherichia coli B  $5x10^2 - 5x10^3$  UFC/gr ISO 16649 partes -1 o 2

Glucoronidasa + (n=5, c=2)

\* Según reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007

### a) CRITERIOS FISICOQUIMICOS

Ph: 6 - 6,5 a<sub>w</sub>: 0,99 - 1

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

Valor energético:384 KJ / 83 KcalHidratos de carbono:0,9 gGrasas:2,4 gde los cuales azúcares<0,5 g</td>de las cuales saturadas1 gSal1 g

Proteínas 14,2 g

#### **ENVASADO Y TRANSPORTE:**

- Presentación: Producto fileteado IQF en cajas de 5 kg. Palets de 152 cajas (8 cajas x 19 pisos).
- Etiquetado: Según legislación vigente.
- Transporte: En vehículos refrigerados en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la

estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener una temperatura ≤ -18°C

#### **DESTINACIÓN:**

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings

## INFORMACIÓN DE INTERÉS PARA EL CONSUMIDOR:

Este producto no contiene alergenos ni OGM.

Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar.

JAUME ARTIGAS CASELLAS, SA - Pol.Ind. Pla del Mas - Ctra. Santpedor-Navarcles, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain

Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 18 (Septiembre 2022)

Fecha: Septiembre 2022 Aprovado por: Sr. Jaume Artigas Firma: