



Ficha Técnica > CARNE PINCHO / MELOSA "TI" CONG.

CODIGO: 60417011
FT: 417011
FECHA: 01/03/2024

DESCRIPCIÓN

Recorte de carne proveniente de la cabeza de cerdo, sin incluir la carrillada.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios totales (u.f.c/g)	< 500.000
E. Coli (u.f.c/g)	< 50
Salmonella spp	Ausencia / 25 g
Listeria	Ausencia / 25 g

Alérgenos y OGM

No presentes

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado.
Cajas por palet	96 cajas.
Peso aprox. por palet	+/-960 Kg Palet.
Tipo de envasado	Vacío +/-1Kg.
Peso aprox. por envase	+/- 10Kg CAJA.
Tipo de paletizado	8 cajas x Fila – Palet 80 x 120.

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ASPECTO: NORMAL COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE DE CERDO
USO	Procesado en la industria alimentaria / Someter a tratamiento térmico completo antes de consumir.

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