



Ficha Técnica	3/194/2	
Idioma :	Español	
Versión :	1	1 / 4

Fecha :	27/03/2025
Realizado :	Cristina Martinez
Revisado :	Raul del Rio
Aprobado :	Jose Luis de Diego

SECRETO Código de producto

194

Especificaciones del Producto



Faenado

Filete magro procedente de la solapa del cordón del lomo.

Peso (Kg) :

Longitud (cm) :

Anchura (cm) :

Presentación : Congelado

Circunferencia :

Temperatura de conservación (°C) : <-18



Características Organolépticas

Carne de cerdo

Aspecto, color y aroma característico de la carne fresca, bien manipulada.

Consistencia firme y compacta al tacto.

Sin ningún tipo de materia extraña ni suciedad.

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción



Ficha Técnica	3/194/2	
Idioma :	Español	
Versión :	1	2 / 4

Fecha :	27/03/2025	
Realizado :	Cristina Martinez	
Revisado :	Raul del Rio	
Aprobado :	Jose Luis de Diego	

SECRETO	Código de producto	194
----------------	---------------------------	------------

Características Microbiológicas

Carne de cerdo

<i>Areobios mesófilos totales</i>	1000000 UFC/g
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	10000 UFC/g
<i>Coliformes</i>	1000 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	No detectado/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25 g
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]
<i>Enterobacterias</i>	3000 UFC/g
<i>Escherichia coli b-glucuronidasa +</i>	100 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	100 UFC/g
<i>Pseudomona spp.</i>	10000 UFC/g
<i>Campylobacter spp.</i>	1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]

Características Fisicoquímicas

Carne de cerdo

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción



Ficha Técnica	3/194/2	
Idioma :	Español	
Versión :	1	3 / 4

Fecha :	27/03/2025
Realizado :	Cristina Martinez
Revisado :	Raul del Rio
Aprobado :	Jose Luis de Diego

SECRETO	Código de producto	194
----------------	---------------------------	------------

Vida Útil

Tipo embalaje	Vida Útil
CARTON VACIO 1X1	18 meses
CARTON BLOQUE	18 meses
CARTON VACIO 1X1 TAPA FONDO	18 meses

Alérgenos / GMO

No contiene alérgenos
No contiene Organismos Genéticamente modificados

Utilización del Producto

Carne de cerdo

Cárnicas: Consumo del producto tras sufrir tratamiento térmico (70°C durante 2 minutos o equivalente) o proceso de curación.

Minoristas: Consumo del producto tras sufrir tratamiento térmico (70°C durante 2 minutos o equivalente).

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción



Ficha Técnica	3/194/2	
Idioma :	Español	
Versión :	1	4 / 4
Fecha :	27/03/2025	
Realizado :	Cristina Martinez	
Revisado :	Raul del Rio	
Aprobado :	Jose Luis de Diego	

SECRETO

Código de producto

194

Colectivo al que va destinado el producto

Su consumo no está limitado a ningún grupo sensible.

Planta de Producción

*The Pink Pig, S.A. - 10.10709/Z
Friolimpio de Aragón, S.L. - 10.16777/Z
Le Porc Gourmet, S.A. - 10.00655/B
Fortune Pig, S.L. - 10.03950/L
MarcJoan Import-Export, S.L. - 10.19562/B*

Las plantas de producción cumplen con la legislación europea, española y con la aplicable de los países terceros a los que exportan

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción