



# FICHA TÉCNICA

## PRODUCTO CONGELADO

Página:  
1 de 1

<u>Definición del producto:</u>	<b>CHULETA DE CERDO ENTERA CONGELADA</b>
<u>Código interno del producto:</u>	015500; 016600; 016900
<u>Presentación (unidad de venta):</u>	Unidades enteras por caja
<u>Instrucciones de conservación:</u>	≤ -18°C
<u>Vida útil:</u>	18 meses
<u>R.S.G N°:</u>	CE 10.17938/B

### DESCRIPCIÓN

Chuleta completa entera sin solomillo  
Chuleta centro entera sin solomillo  
Chuleta aguja entera

### 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>
Estafilococos coagulasa +	< 1,5x10 <sup>3</sup> UFC/g	UNE EN ISO 6888-1:1999/amd 1:2003
Salmonella spp.	Ausencia / 10 g	UNE EN ISO 6579:2003
Escherichia coli B	< 1,5x10 <sup>3</sup> UFC/g	ISO 16649-2:2001
Glucoronidasa +		

\*\*Según el reglamento CE 2073/2005

Se realizan análisis de este producto en los LABORATORIOS ANABIOL, SA.

### ENVASADO Y TRANSPORTE

Presentación: Producto envasado al vacío y en cajas de cartón. Paletización final de las cajas

Etiquetado: Según la legislación vigente

Transporte: En vehículos isotermos en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener a una temperatura ≤ -18°C

### OBSERVACIONES