

<u>Definición del producto:</u>	CINTA DE LOMO DE CERDO FILETEADA CONGELADA SABOR a
<u>Código interno del producto:</u>	0563x_ ; 0564x_ ; 0567x_ ; 0568x_ ; 057xx_
<u>Presentación (unidad de venta):</u>	- Fileteado e interfoliado, en cajas de 6 kg - Fileteado en bolsas de 0,5kg, 1 kg, 2 kg o 4 kg
<u>Instrucciones de conservación:</u>	≤ -18°C
<u>Vida útil:</u>	Piezas enteras: 18 meses. Piezas fileteadas: 12 meses
<u>R.S.G N°:</u>	CE 10.17938/B

INGREDIENTES

Carne de cerdo, agua, sal, proteína láctea y de soja, estabilizantes (E-407, E-415), antioxidantes (E-300, E-301, E-331)

Sabor a:	- ADOBO DE PIMENTÓN (especies: pimentón dulce, pimienta y ajo)	<u>1</u>
	- PIMIENTA (especies: pimienta y ajo)	<u>2</u>
	- AJILLO (especies: ajo y pimienta)	<u>4</u>
	- AHUMADO (aroma: humo líquido)	<u>5</u>

Indicaciones adicionales*:

Contiene proteína de leche y de soja.

*Según el reglamento RD 1334/1999, modificado por: RD 2220/2004

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 ³ 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 ³ 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

<u>Presentación:</u>	Producto fileteado e interfoliado, en cajas de 6 kg. Paletización final de las cajas Producto fileteado, en bolsas IQF y en cajas de 4 u 8 kg. Paletización final de las cajas
<u>Etiquetado:</u>	Según la legislación vigente
<u>Transporte:</u>	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