



# FICHA TÉCNICA

## PREPARADO DE CARNE

Página:  
1 de 1

<i>Definición del producto:</i>	<b>CABEZA DE LOMO DE CERDO FILETEADA CONGELADA</b>
<i>Código interno del producto:</i>	0312xx; 0392xx
<i>Presentación (unidad de venta):</i>	Fileteado e interfoliado, en cajas de 3 ó 6 kg Fileteado en bolsas de 1 kg, 2 kg o 4kg
<i>Instrucciones de conservación:</i>	≤ -18°C
<i>Vida útil:</i>	12 meses
<i>R.S.G N°:</i>	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)

*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

<i>Determinación:</i>	<i>Valor establecido**:</i>	<i>Método de análisis:</i>
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 fileteado e interfoliado, en cajas de 3 ó 6 kg. Paletización final de las cajas  
Producto fileteado, en bolsas IQF y cajas de 4 u 8 kg. 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