

<u>Definició del producte:</u>	<b>CINTA DE LLOM DE PORC FILETEJADA CONGELADA AMB GUST a</b>
<u>Codi intern del producte:</u>	0563x_; 0564x_; 0567x_; 0568x_; 057xx_
<u>Presentació (unitat de venda):</u>	- Filetejat i interfoliat, en caixes de 6 kg - Filetejat en bosses d'0,5 kg, 1 kg, 2 kg o 4 kg
<u>Instruccions de conservació:</u>	≤ -18°C
<u>Vida útil:</u>	Peces senceres: 18 mesos. Peces filetejades: 12 mesos
<u>R.S.G Núm.:</u>	CE 10.17938/B

### INGREDIENTS

Carn de porc, aigua, sal, proteïna làctia i de soja, estabilitzants (E-407, E-415), antioxidants (E-300, E-301, E-331)

<b>Gust de/d':</b> - <b>ADOB DE PEBRE VERMELL</b> (espècies: pebre vermell dolç, pebre i all)	<b>1</b>
- <b>PEBRE</b> (espècies: pebre i all)	<b>2</b>
- <b>ALL</b> (espècies: all i pebre)	<b>4</b>
- <b>FUMAT</b> (aroma: fum líquid)	<b>5</b>

Indicacions addicionals\*:

Conté proteïna de llet i de soja.

\*Segons el reglament RD 1334/1999, modificat per: RD 2220/2004

### CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Aspecte: CONGELAT. Color, olor i gust: CARACTERÍSTIC. Textura: TÍPICA

### CRITERIS MICROBIOLÒGICS

<u>Determinació:</u>	<u>Valor establert**:</u>	<u>Mètode d'anàlisi:</u>
Estafilococs coagulasa +	< 1,5x10 <sup>3</sup> UFC/g	UNE EN ISO 6888-1:1999/amd 1:2003
Salmonel·la spp.	Absència / 10 g	UNE EN ISO 6579:2003
Escherichia coli B	< 1,5x10 <sup>3</sup> UFC/g	ISO 16649-2:2001
Glucoronidasa +		

\*\*Segons el reglament CE 2073/2005

Es realitzen anàlisis d'aquest producte als LABORATORIOS ANABIOL, SA.

### ENVASAMENT I TRANSPORT

<u>Presentació:</u>	Producte filetejat i interfoliat, en caixes de 6 kg. Paletització final de les caixes Producte filetejat, en bosses IQF i en caixes de 4 o 8 kg. Paletització final de les caixes
<u>Etiquetatge:</u>	Segons la legislació vigent
<u>Transport:</u>	En vehicles isoterms en estat higiènic satisfactori. Cal respectar l'estiba i l'ordre a l'interior del vehicle. Mantenir a una temperatura ≤ -18°C

### OBSERVACIONS