



FITXA TÈCNICA

PRODUCTE CONGELAT

Pàgina:
1 d'1

<i>Definició del producte:</i>	CAP DE LLOM DE PORC SENCER CONGELAT
<i>Codi intern del producte:</i>	031800; 031900
<i>Presentació (unitat de venda):</i>	Unitats senceres per caixa
<i>Instruccions de conservació:</i>	≤ -18°C
<i>Vida útil:</i>	18 mesos
<i>R.S.G Núm.:</i>	CE 10.17938/B

DESCRIPCIÓ

Cap de llom sencer (tall recte)
Cap de llom sencer (tall català)

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

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

CRITERIS MICROBIOLÒGICS

<i>Determinació:</i>	<i>Valor establert**:</i>	<i>Mètode d'anàlisi:</i>
Estafilococs coagulasa +	< 1,5x10 ³ 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 ³ 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

Presentació: Producte envasat al buit i en caixes de cartró. Paletització final de les caixes
Etiquetatge: Segons la legislació vigent
Transport: 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