



FITXA TÈCNICA

PRODUCTE CONGELAT

Pàgina:
1 d'1

<u>Definició del producte:</u>	FILET DE PORC SENCER CONGELAT
<u>Codi intern del producte:</u>	042200
<u>Presentació (unitat de venda):</u>	Unitats senceres per caixa
<u>Instruccions de conservació:</u>	≤ -18°C
<u>Vida útil:</u>	18 mesos
<u>R.S.G Núm.:</u>	CE 10.17938/B

DESCRIPCIÓ

Filet de porc sencer

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 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