JACSA	**FICHA TÉCNICA** **PRODUCTO CONGELADO**	Página 1 de 1

Producto: **PUNTAS DE COSTILLA CARNUDA**
Código: **500107**
Presentación (unidad de venta): **Retractilada 1x1 en cajas de 6 Kg.**
Instrucciones de conservación: **≤ -18º C**
Vida útil: **18 meses**
R.S.G. Nº: **10.17938/B CE**

DESCRIPCIÓN:

puntas de costilla carnudas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: CONGELADO; Color, Olor y Sabor: CARACTERÍSTICO; Textura: TÍPICA

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Determinación	Valor establecido *	Método de análisis
Salmonella spp.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	EN/ISO 6579
Listeria monocytogenes.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	PNT-M-12
Escherichia coli B Glucoronidasa +	$5x10^2$ - $5x10^3$ UFC/gr (n=5, c=2)	ISO 16649 partes -1 o 2

* Según reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007

a) CRITERIOS FISICOQUIMICOS

Ph:	6 - 6,5	a_w:	0,99 - 1

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

Humedad:	59,30%	Proteina bruta:	17,10%
Materia grasa:	23,60%	Hidratos de carbono:	0%
Valor energético:	281 Kcal / 100 g		

ENVASADO Y TRANSPORTE:

- Presentación: Higienizado flow pack retractil y en cajas de cartón. Palets de 169 cajas (13 pisos x 13 cajas).
- Etiquetado: Según legislación vigente
- Transporte: En vehículos refrigerados en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener una temperatura ≤ -18ºC

DESTINACIÓN:

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings / supermercado

INFORMACIÓN POR EL CONSUMIDOR:

No contiene alergenos ni OGM. Cocinar completamente antes de su consumo.

JAUME ARTIGAS CASELLAS, SA - Pol.Ind. Pla del Mas - Ctra. Santpedor-Navarcles, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain
Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 4 (Marzo-2018)

Fecha: Marzo 2018 Aprovado por: Sr. Jaume Artigas Firma: