



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO CONGELADO

Página
1 de 1

Producto: PRESA DE CERDO
Código: 600172
Presentación (unidad de venta): Envasado al vacío. Cajas de 2,5-3,5 Kg.
Instrucciones de conservación: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Vida útil: 18 meses
R.S.G. Nº: 10.17938/B CE

DESCRIPCIÓN:

presa de cerdo blanco.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

<u>Determinación</u>	<u>Valor establecido *</u>	<u>Método de análisis</u>
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	5×10^2 - 5×10^3 UFC/gr	ISO 16649 partes -1 o 2
Glucoronidasa +	(n=5, c=2)	

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

a) CRITERIOS FISCOQUÍMICOS

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

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

Humedad: 66%	Proteína bruta: 17,50%
Materia grasa: 16,50%	Hidratos de carbono: 0%
Valor energético: 219 Kcal / 100 g	

ENVASADO Y TRANSPORTE:

- Presentación: Envasado al vacío en cajas de cartón. Palets de 288 cajas. (16 base x 18 altura)
- 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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

DESTINACIÓN:

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings.

INFORMACIÓN POR EL CONSUMIDOR:

No contiene alérgenos ni OGM. Cocinar completamente antes de su consumo.
Una vez descongelado no volver a congelar.

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: 1 (Octubre-2017)

Fecha: Octubre 2017

Aprobado por: Sr. Jaume Artigas

Firma: