



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO CONGELADO

Página

1 de 1

Producto: PRESA DE CERDO
Código: 600172
Presentación (unidad de venta): Envasado al vacío en paquetes de 3 unidades.
Instrucciones de conservación: $< 0 = -18^{\circ} \text{C}$
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:

Determinación	Valor establecido *	Método de análisis
Salmonella spp.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	EN/ISO 6579
Escherichia coli B	$5 \times 10^2 - 5 \times 10^3$ 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

Se realizan análisis de este producto en LABORATORIOS ANABIOL, SA.

a) CRITERIOS FISICOQUÍMICOS

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. Paletización final de las 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 $< 0 = -18^{\circ} \text{C}$

DESTINACIÓN:

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings. SUPERMERCADOS

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-Navarclés, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain

Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 2 (Diciembre-2014)

Fecha: Diciembre 2014

Aprobado por: Sr. Jaume Artigas

Firma:

Pág.