

Producto: SOLOMILLO ENTERO SIN CLASIFICAR
Código: 400020
Presentación (unidad de venta): Unidades enteras por caja
Instrucciones de conservación: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Vida útil: 18 meses
R.S.G. Nº: 10.17938/B CE

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (85%), Agua, Sal, Proteína de cerdo, Dextrosa, Azúcar, Estabilizantes (E-407, E-410, E-415) Antioxidantes (E-300, E-301, E-331)

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 / 10 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

a) CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS

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

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

Valor energético:	384 KJ / 83 Kcal	Hidratos de carbono:	0,9 g
Grasas:	2,4 g	de los cuales azúcares	<0,5 g
de las cuales saturadas	1 g	Sal	1 g
Proteínas	14,2 g		

ENVASADO Y TRANSPORTE:

- Presentación: Producto envasado al vacío y en cajas de 6 Kg. 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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

DESTINACIÓN:

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR:

Preparaciones culinarias.

INFORMACIÓN DE INTERÉS PARA EL CONSUMIDOR:

Este producto no contiene alérgenos ni OGM.
Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar y conservar en refrigeración. Consumir antes de 72h después de su descongelación.