

SOLOMILLO CON CORDON



Código	20700.04520
---------------	-------------

Descripción del producto
Solomillo de cerdo con cordon, envasado al vacío.

Características microbiológicas según reglamento vigente	
<i>E. Coli</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	$\leq 3 \times 10^3$ ufc/g
Aerobios mesofilos	$\leq 5 \times 10^5$ ufc/g
Enterobacterias totales	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella SPP</i>	No detectado en 25g
<i>Lysteria Monocytogenes</i>	No detectado en 25g
<i>E.Coli O157:H71</i>	No detectado en 25g
Anaerobios totales	$\leq 1 \times 10^4$ ufc/g

Distribución y presentación	
Tipo de conservación	Envasado Vacío
Tipo de envase	Vacío 1x1
Unidades por envase	1 unidad
Tipo de caja	C48
Tipo de pallet	M1
Peso neto aproximado por envase	500 - 600 g
Peso neto aproximado por caja	6 Kg
Cajas por pallet	120
Peso neto aproximado por pallet	720 Kg
Medidas pallet (cm)	120 x 80 x 16

Composición (%)*	
Proteína	12 - 17 %
Lípidos	18 - 22 %
Humedad	62 - 67 %
Cenizas	1 - 1,2 %

Condiciones de conservación y uso	
Una vez descongelado el producto, consumir en menos de 24h.	
Cocinar el alimento completamente antes de su consumo.	
Temperatura de conservación	0 - 4°C
Temperatura de transporte	0 - 4°C
Vida útil del producto	21 Días

*Este campo solo aplica a los productos 100% carne

Información adicional
Este producto está libre de alérgenos.
Este producto está libre de OGM.
Este producto cumple con la normativa vigente en la relación con los residuos de medicamentos veterinarios y sustancias prohibidas en la alimentación animal, contaminantes y residuos de plaguicidas.
Una vez abierta el envase, consumir en un plazo máximo de 24h.

Listado de ingredientes
Carne de cerdo 100%

Fecha Ed.	20/06/2023	Ed. N°	01
Fecha Rev.	20/06/2023	Rev. N°	01

Revisado por Adrià Pla