



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: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Vida útil: 18 meses

R.S.G. N°: 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 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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

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

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

Revisión: 3 (Diciembre-2015)

Fecha: Diciembre 2015

Aprobado por: Sr. Jaume Artigas

Firma: