

Lo mejor para su mesa...



Lo mejor para su mesa...



LOMO AL AJILLO



DESCRIPCIÓN ORGANOLEPTICA			
Descripción del producto y aspecto :	Lomo de cerdo al ajillo. Color sonrosado propio de la carne más clara del cerdo. Filetes de lomo de cerdo, procedentes de cerdo blanco graso, que garantiza la calidad del producto.		
Tamaño y presentación del paquete:	Bolsa al vacío impresa de 20x40x11,5 cms. aproximadamente, con un peso de 1 Kg. perfectamente etiquetado con ingredientes, lote, fecha de consumo preferente y forma de conservación. Las cajas llevan los paquetes necesarios para dar un peso de 6 kgs.		
Especialidades	Filetes de lomo de cerdo cortados todos con el mismo grosor de 7 mm. Aproximadamente, se trata que todos sean de un tamaño muy similar por lo que se seleccionan lomos de un tamaño muy similar.		
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
Grasa	Máximo 6 %	Porcentaje máximo en analítica	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
	Mínimo	Máximo	
Colonias aerobias mesofilas/g:	m=5x10 ⁵	M=5x10 ⁶	m: valor límite por debajo del cual todos los valores se consideran conformes
Escherichia Coli/g :	m=50	M=5x10 ²	M: valor límite por encima del cual todos los valores se consideran no conformes
Salmonella :	ausencia/25g		c : N° de unidades de muestreo comprendidos entre m y M
Sigella :			n : N° de unidades analizadas.
Staphylococcus/g:	m=50	M=5x10 ²	
Anaerobios sulfirreductores:	m=10	M=10 ²	
Coliformes totales:	UFC/g		
ETIQUETADO - ENVASADO			
Ingredientes:	INGREDIENTES: Lomo de cerdo, agua, sal, especias, azúcar, dextrosa, emulgentes (E-451(i) E450(iii) E452(i)), corrector de acidez (E-331), gelificante (E-407(iii)), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-301) y conservadores (E-250,E-252).		
Información obligatoria:	Bolsas de 1 kg. de filetes envasados al vacío para su protección y buena presentación. Conservar a temperatura no superior a -18 ° C Todos los paquetes llevan N° de lote y fecha de consumo preferente. Todas las cajas llevan fecha de congelación, N° de lote y fecha de consumo preferente.		
Otros:			
TRANSPORTE			
Todas las cajas viajarán sobre palets en vehículos de transporte frigorífico, para no romper la cadena de frío.			