

Lo mejor para su mesa...



Lo mejor para su mesa...



# CARNE PICADA DE CERDO



## DESCRIPCIÓN ORGANOLEPTICA

Descripción del producto y aspecto :	Carne picada de cerdo, procedente de cerdo blanco. Ausencia de huesos y pelos. Color rosáceo característico de la carne. Olor típico a carne.
Tamaño y presentación del paquete:	Bolsa al vacío impresa de 20x30x10 cms. Aproximadamente, con un peso de 1 Kg. por paquete, perfectamente etiquetada con lote, fecha de consumo preferente y forma de conservación. Las cajas llevan 10 paquetes que pesan 10 kgs.
Especialidades:	Este producto es utilizado para guisar albóndigas, filetes rusos, para relleno de otros platos, etc...

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Grasa	Máximo 20 %	Porcentaje máximo en analítica
-------	-------------	--------------------------------

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Mínimo	Máximo	
Colonias aerobias mesofilas/g:	m=5x10 <sup>1</sup>	M=5x10 <sup>6</sup>	m: valor límite por debajo del cual todos los valores se consideran conformes
Escherichia Coli/g :	m=50	M=5x10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	
Anaerobios sulfirreductores:	m=10	M=10 <sup>2</sup>	
Coliformes totales:	UFC/g		

## ETIQUETADO - ENVASADO

Información obligatoria:	INGREDIENTES: Carne de cerdo picada.
Otros:	Bolsas de 1 Kg. envasadas al vacío para su protección y presentación Temperatura no superior a -18 ° C Todos los paquetes llevan n° de lote, fecha de consumo preferente. Todas las cajas llevan fecha de congelación, n° de lote y fecha de consumo pref.

## TRANSPORTE

Todas las cajas viajarán sobre palets en vehículos de transporte frigorífico, para no romper la cadena de frío.
---