

**Producto:** CARRILLADA DE CERDO  
**Código:** 600073  
**Presentación (unidad de venta):** Unidades enteras por caja, envasado al vacío en bolsas de 1-2 kg.  
**Instrucciones de conservación:**  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
**Vida útil:** 18 meses  
**R.S.G. Nº:** 10.17938/B CE

**INGREDIENTES:**

Carillada sin hueso de cerdo.

**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	$5 \times 10^2 - 5 \times 10^3$ 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 FISCOQUÍMICOS**

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

**b) VALOR NUTRICIONAL (100g)**

Humedad:	68 - 72 %	Proteína bruta:	20 - 25 %
Materia grasa:	5 - 10 %	Hidratos de carbono:	0,5 - 1 %
Valor energético:	150 Kcal / 100 g		

**ENVASADO Y TRANSPORTE:**

- Presentación: Producto envasado al vacío y 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

**INFORMACIÓN POR EL CONSUMIDOR:**

No contiene alérgenos ni OGM. Cocinar completamente antes de su consumo.  
Una vez descongelado no volver a congelar.