



FICHA TÉCNICA
PREPARADO DE CARNE

Página

1 de 1

Producto: SOLOMILLO ENTERO
Código: 400002; 400005; 400006; 400007
Presentación (unidad de venta): Unidades enteras por caja
Instrucciones de conservación: < 0 = -18° C
Vida útil: 18 meses
R.S.G. Nº: 10.17938/B CE

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (77%), Agua, Sal, Proteína láctea y de soja, Estabilizantes (E-407, E-415)
Antioxidantes (E-300, E-301, E-331)

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 / 10 gr (n=5, c=0)	EN/ISO 6579
Escherichia coli B	5x10 ² - 5x10 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

Se realizan análisis de este producto en LABORATORIOS ANABIOL, SA.

a) CRITERIOS FISICOQUÍMICOS

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

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

Humedad:	72 - 78 %	Proteína bruta:	15 - 20 %
Materia grasa:	2,5 - 7,5 %	Hidratos de carbono:	0,5 - 1 %
Valor energético:	110 Kcal / 100 g		

ENVASADO Y TRANSPORTE:

- Presentación: Producto envasado al vacío y en cajas de 6 Kg. 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 < 0 = -18°C

DESTINACIÓN:

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR:

Preparaciones culinarias

JAUME ARTIGAS CASELLAS, SA - Pol.Ind. Pla del Mas - Ctra. Santpedor-Navarcles, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain
Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 9 (Abril-2009)