

# FICHA TECNICA

Codigo producto

2008203004

EAN 13

8412740003258

Producto

CODORNIZ SEGUNDA CONGELADA BANDEJA 4 UNIDADES

Descripción de producto

Codorniz totalmente eviscerada (con corazón), desplumada, con cabeza y sin patas. De carne tierna y piel de textura suave y blanda, con el cartilago del esternón flexible. La carne ha recibido el tratamiento de un producto congelado

Características microbiológicas - Parametros maximos

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| • Aerobios mesó filos          | 1 x 10 <sup>6</sup> u.f.c./g |
| • Recuento Psicotróficos       | 1 x 10 <sup>6</sup> u.f.c./g |
| • Entero bacterias             | 1 x 10 <sup>2</sup> u.f.c./g |
| • E. Coli                      | 5 x 10 u.f.c./g              |
| • <i>Salmonella spp</i>        | Ausencia/ 25 g               |
| • <i>Staphylococcus aureus</i> | 1 x 10 <sup>3</sup> u.f.c./g |

Caducidad del producto

18 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento

A -18° C

Transporte y distribución

A -12° C

Peso / calibre

120-180 gr

Etiquetado según RD. 1334/99

- o Denominación del producto
- o Fecha de consumo preferente – nº de lote
- o Registro trazabilidad
- o Registro sanitario del matadero
- o Identificación del productor
- o Peso mínimo del lote envasado
- o Condiciones de conservación

Unidades de envasado

Und Lote 4

Und Bult 80

Und Palet 3.840

Bultos Palet 48

Envase Bulto

Caja carton 40 x 60 x 16

Envase Lote

Bandeja EPS referencia nº 75 de 180 x 110 x 20  
Retractilada con film HPTA 450 Linwrap.

F.Revisión: enero 08



Fecha Impresión  
24/02/2009