

# Ficha técnica de producto

## Pies de cerdo mitades



### Ref. nº 128 017C

**Descripción:** Pieza noble procedente del despiece de la canal de cerdo.

Tratamientos de conservación por congelación.

**Preparación:** Artículo preparado y envasado en fresco. Ultra congelación a -30°C.

**Ingredientes:** Carne de cerdo.

## PRESENTACIÓN

<b>Tratamiento conservación:</b>	Congelación a -18°C.
<b>Cortado/fileteado:</b>	Partido por la mitad
<b>Envasado:</b>	Bolsa de plástico de protección. Interfoliado con lámina de plástico alimentario.
<b>Encajado:</b>	Caja de cartón de 276 x 200 x 123 mm
<b>Unidad de venta:</b>	Precio por Kg
<b>1Peso /unidad:</b>	225 ± 30 g
<b>Etiquetado producto:</b>	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, unidades de producto, fecha de congelación, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
<b>Paletización:</b>	224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palet: 1.85 m
<b>Otros:</b>	Ver especificaciones clientes

<sup>1</sup> Datos aproximados

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>ARTÍCULO CONGELADO</b>	<b>Tª de CONSERVACIÓN:</b>	-18 °C
	<b>PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:</b>	700 días desde la fecha de congelación, en condiciones de conservación adecuadas.

- ✓ **Uso esperado del producto:** El producto debe cocinarse antes de su consumo, se recomienda una temperatura de cocción en superficie superior a 75°C.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo). Una vez descongelado no se debe volver a congelar, consumir antes de 48 horas.
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad / consumo preferente solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocción.

# Ficha técnica de producto

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>Aerobios mesófilos totales</i>	< 5x10 <sup>5</sup> ufc/g	<i>E.coli</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	< 10 <sup>3</sup> ufc/g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ufc/g		

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias alergénicas según directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones.  
No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Consistencia firme y compacta al tacto (antes de su congelación).  
Libre de suciedad, coágulos y abscesos. Sin huesos rotos, pelo y cuerpos extraños.  
Carnes no PSE ni DFD.  
Color rosado más o menos intenso, característico de la carne de porcino y de cada músculo en particular.