JACSA	**FICHA TÉCNICA** **PREPARADO DE CARNE**	Página 1 de 1

Producto: **CABEZA DE LOMO ENTERA**
Código: **300002**
Presentación (unidad de venta): **Unidades enteras por caja**
Instrucciones de conservación: **< 0 = -18º C**
Vida útil: **18 meses**
R.S.G. Nº: **10.17938/B CE**

INGREDIENTES:
Carne de cerdo (68%), 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:

Determinación	Valor establecido *	Método de análisis
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 FISICOQUIMICOS

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

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

Humedad:	72 - 78 %	Proteina 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 vacio 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 < o = -18ºC

DESTINACIÓN:
HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR:
Preparaciones culinarias.
Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar.

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: 12 (Marzo-2011)