

LOMO C. RECTO LONCHEADO AL VACÍO



Descripción

Lomo de cerdo loncheado al vacío

Presentación

C48

Tipo de conservación	Vacío
Peso NETO aprox. Unidad (kgs)	1,5-3kg
Tipo de envasado	1x1
Peso NETO aprox. Por envase (kgs)	--
Unidades por envase	--
Peso NETO aprox. Por palet (kgs)	650
Cajas por palet	48
Tipo de paletizado	M1
Medidas Palet (cm)	--
EAN	--

Características Microbiológicas

Control	Nivel Objetivo
Aerobios mesófilos	$\leq 5 \times 10^3$ ufc/g
<i>Salmonella</i>	No detectado en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado en 25 g
Enterobacterias totales	$\leq 3 \times 10^3$ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100 ufc/g
<i>E. coli</i>	≤ 100 ufc/g
<i>E. coli O157:H7</i>	No detectado en 25 g

Composición

Proteína	17-23 %
Lípidos	5-10 %
Humedad	70-75 %
Cenizas	0,8-1 %

Declaración de alérgenos y OGM

Este producto está libre de alérgenos y OGM

Conservación y Distribución

Temperatura de conservación	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
Fecha de caducidad	21 días
Temperatura de transporte	$\leq 4^{\circ}\text{C}$

Revisado por Segi Barbosa