

PRODUCTO: CABEZA DE LOMO ECOLÓGICO



DESCRIPCION: Pieza de carne magra que se obtiene de los músculos del cuello del cerdo ecológico

CONSERVACION Y TRANSPORTE:

- Carne refrigerada, su conservación y transporte se realizará a temperaturas inferiores a 4°C.
- Carne congelada, su conservación y transporte se realizará a temperaturas inferiores a -18°C

PRESENTACIONES: Se presenta al cliente:

- Carne refrigerada:
 - Envuelto en plástico y en caja de cartón o cesta de plástico
 - Envasado al vacío
- Carne congelada
 - Envuelto en plástico y en caja de cartón
 - En polyblock

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Salmonella: Ausencia en 25 g
- Listeria monocytogenes: Ausencia en 10 g
- Enterobacterias: $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
- Escherichia coli: $\leq 1 \times 10^1$ ufc/g
- Clostridium sulfit reductors: $\leq 1 \times 10^1$ ufc/g
- Staphylococcus aureus: $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
- Aerobios mesófilos: $\leq 1 \times 10^6$ ufc/g

MARCA SANITARIA: ES 10.03896/GE CE

**NÚMERO INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE OPERADORES DEL CCPAE
(CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA):** CT/1376/E