

PRODUCTO: PANCETA SIN PIEL DE CERDO ECOLÓGICO



DESCRIPCION: Pieza compuesta de los músculos ventrales del cerdo ecológico, sin corteza, sin saín, sin huesos de costilla flotantes (ternilla), ausencia de partes sanguinolentas y/o alteradas por el escaldado, ausencia de pelo.

CONSERVACION Y TRANSPORTE:

- Carne refrigerada. La conservación y transporte se realizará a temperaturas inferiores a 4°C.
- Carne congelada. La 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
 - Envasado al vacío
- Carne congelada
 - Envuelto en plástico y en caja de cartón
 - En polyblock

DOCUMENTACION: El albarán contendrá: fecha, número de albarán, conductor camión, producto, lote de producción, kilos, cestas entregadas y números de registro sanitario y de operador ecológico.

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