Matadero Frigorífico del Cardoner, S.A.
Paratge Can Canals Nou s/n
08250 SANT JOAN DE VILATORRADA (BCN)

ES 10.01182/B CE

MAFRICA

Denominación	PIE DE CERDO CORTADO
Cod.	
Origen /	Sacrificio de las canales de cerdo
Descripción	Separados en el proceso de pulir los jamones sin pata
Características	Color característico, sin olores extraños, sin pelos

		CONGELADO
Pfresentación	Una vez limpios y refrigerados se parten por la mitat,	
Embalaje	Bandejas de plástico, de uso alimentario, retornables, aprox- 10 - 12 kg	
Temperatura almacenaje	entre 0 y 3 ºC	***Congelación*** a - 40 ºC ***Almacenaje*** a - 22 ºC
Transporte	Camiones refrigerados que permiten mantener la Tª inferior a 5 ºC	
Conservación	Almacenar entre 0 y 3 ºC	
Caducidad	6 días después del despiece	
Destino	distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante	***Utilización*** consumir previa cocción y cocinado del producto

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS basados en el Reg. 1441/2007

	OPTIMO
A.M.T	$<5x10^6$ufc/g
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2$ ufc/g
Salmonella	Ausencia en 10 gr.

REVISIÓN Nº 5	fecha 10/04/13	Realizada por Dept. Calidad Dept. Producción