


**Denominación** ALBARDAS (tocino sin piel)

**Cod.**

**Origen / Descripción** Despiece de las canales de cerdo  
 Corresponde a la grasa subcutanea de la zona dorsal,  
 por encima del Lomo

**Características** Color blanco, sin cortezas, sin olores extraños  
 Formando láminas con un espesor de 3 - 5 mm

CONGELADO

**Envase**  Bandejas de plástico, de uso alimentario, retornables,  
 aprox- 10 - 12 kg

**Embalaje** Palets retractilados con film de plástico estirable, de 500 - 600 kg.

**Temperatura almacenaje** entre 0 y 5 °C

**Transporte** Camiones refrigerados que permiten mantener la Tª inferior  
 a 7 °C

**Conservación** Almacenar entre 0 y 5 °C

**Caducidad** 6 días después del despiece

**Destino** distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante

**Utilización** consumir previa cocción y cocinado del producto

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

**FISICO-QUIMICOS**

	OPTIMO		
A.M.T	<5x10 <sup>6</sup> ufc/g	Humedad	14 - 16
<i>Escherichia coli</i>	< 5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	Proteína	3 - 5
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 10 gr.	Grasa	80 - 85

REVISIÓN Nº 3

fecha 10/12/08

Realizada por  
 Dept. Calidad  
 Dept. Producción