


**Denominación** RIÑONES DE CERDO

**Cod.**

**Origen / Descripción** Sacrificio y evisceración de las canales de cerdo  
 Separados del resto de vísceras rojas, después de superar la inspección Veterinaria, y declarados aptos para el consumo humano

**Características** Color característico, sin olores extraños, sin coágulos  
 Sin la membrana y grasa que los envuelve

		CONGELADO
<b>Envase</b> 	Bandejas de plástico, de uso alimentario, retornables, aprox- 10 - 12 kg	En bloque desnudos, interfoliados por piso
<b>Embalaje</b>	Palets retractilados con film de plástico estirable, de 500 - 600 kg.	Palets retractilados con film de plástico estirable, de 900 - 1000 kg.
<b>Temperatura almacenaje</b>	entre 0 y 3 °C	<b>Congelación</b> a - 40 °C <b>Almacenaje</b> a - 22 °C
<b>Transporte</b>	Camiones refrigerados que permiten mantener la Tª inferior a 5 °C	Camiones refrigerados que permiten mantener la Tª inferior a -12 °C
<b>Conservación</b>	Almacenar entre 0 y 3 °C	Almacenar a - 18°C
<b>Caducidad</b>	6 días después del despiece	18 meses después de su congelación
<b>Destino</b>	distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante	<b>Utilización</b> consumir previa cocción y cocinado del producto

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS basados en el Reg. 1441/2007**

	OPTIMO
A.M.T	<5x10 <sup>6</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 10 gr.

**FISICO-QUIMICO**

Humedad	75 - 78
Proteína	15 - 17
Grasa	3 - 6

REVISIÓN Nº 5	fecha 19/04/13	Realizada por Dept. Calidad Dept. Producción
---------------	----------------	--