



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO FINAL	PANCETA CERDO FILETEADA BANDEJA 500 GR (03E21)
MATERIA PRIMA	PANCETA CON PIEL (0325)
PROCESO REALIZADO	FILETEADO CON FILETEADORA AUTOMÁTICA, ENVASADO Y ETIQUETADO
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR ROSADO, SIN HEMATOMAS NI OLORES EXTRAÑOS
TIEMPO VIDA ÚTIL	8 DÍAS
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C
USO PREVISTO	COCINAR ANTES DE SU CONSUMO
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS Y OMG`S	AUSENCIA
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<p>A.M.T. < 5 x 10⁶ ufc/g</p> <p>Escherichia coli <5 x 10² ufc/g</p> <p>Salmonella Ausencia en 25 gr</p> <p>Según Reglamento (CE) 1441/2007</p>
ENVASADO	EN ATMÓSFERA MODIFICADA- GAS GOURMET O 70

CÓDIGO	Nº REVISIÓN
RE-8221	01
FECHA	REALIZADO POR
10/12/2020	Control y mejora procesos

COMERCIAL PINAMAS, S.L.
 Barrio Santa María, s/n
 22435 La Puebla de Castro - Huesca

