


PRODUCTO	SOLOMILLOS DE JABALÍ
DESCRIPCIÓN	<p>Pieza procedente del chuletero de más de 5 kg.</p> 
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<p>Color: Característico de la carne de caza. Aspecto: Carne fibrosa. Olor: Ausencia de olores extraños. Sabor: Característico de la carne de caza.</p>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>E. Coli..... <1,0 x 10⁴ ufc/g Salmonella spp..... Ausencia en 25g</p>
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Ausencia de Alérgenos. Ausencia de OGM Producto no irradiado</p>
ETIQUETADO	<p>Denominación del producto Razón social Ovalo sanitario Origen Fecha de Producción Fecha de consumo preferente Peso neto Nº de lote Condiciones de conservación.</p>
CLASIFICACIÓN	<p>Piezas de 0,3 a 0,6 Kg.</p>
FORMATO DE ENVASADO	<ul style="list-style-type: none"> - Envasado al vacío en bolsa retráctil. - Bolsa de 1 Kg aprox. - 5 bolsas por caja. <ul style="list-style-type: none"> - Envasado al vacío - Bolsa de 1 Kg aprox. - 20 bolsas por caja. <p>Observaciones: en algunos casos el peso puede variar del establecido por finalización de lote.</p>

	FICHA TÉCNICA SOLOMILLO DE JABALÍ	Rev. 10 Fecha: 20/03/2019
		Página 2 de 2

FORMATO DE PALETIZADO	- 16 cajas x base - 10 bases x palet - 160 cajas x 5 kg = 800 Kg aprox. peso neto total
	- 4 cajas x base - 10 bases x palet - 40 cajas x 20 kg = 800 Kg aprox. peso neto total
MÉTODO DE CONSERVACIÓN	En congelación: $\leq - 18^{\circ}$ C. En refrigeración: $\leq 2^{\circ}$ C. (Octubre a Febrero)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	En congelación: 36 meses. En fresco: 21 días
USO PREVISTO	- Producto para plancha o parrilla. - Admite maceración y salsas fuertes de guiso. - Ideal para Media y Alta cocina. Cocinar completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Apto para cualquier grupo de población.
TRANSPORTE	En vehículos refrigerados que mantengan la temperatura correcta del género, estiba adecuada y con un estado higiénico-sanitario correcto.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Ver Anexo adjunto.
ELABORADO POR:	APROBADO POR:
DEP. DE CALIDAD: MARGARITA CHAPERO	GERENTE: EDUARDO LOPEZ