FICHA TECNICA
COMIDA PREPARADA

Definicion del producto:	COCHINILLO BLANCO PRECOCINADO
Presentacion (unidades de venta):	Envasado al vacío en raciones de 500 gms, cuatos, mitades o enteros
instrucciones de consevacion:	Conservación en refrigerado entre 2º y 5 º
vida util:	90 días en refrigerado
R.S.G.Nº:	CE 26.10091/SG

INGREDIENTES:

Agua, Sal y Aceite de oliva

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Aspecto: ENVASADO VACIO *Color, Olor, Sabor:* CARACTERISTICO *Textura:* TIPICA

ANALISIS - CRITERIO MICROBIOLOGICO:

Determinacion	Resultado	Unidades	R.D. 3884/00 Gropo B	Metodo
Recuento de microorganismos a 30ºc	<10	ufc/g	<=10/4	NF V 08-051:1999
Recuento de esterobacterias totales a 30ºc	<10	ufc/g	<=10	NF V 08-054:1999
**Escherchia coli*	AUSENCIA	/g	AUSENCIA/g	CENAN
Rto. de Staphylococcus coagulasa positivo a 37ºc	<10	ufc/g	<=10	NF V 08-057-2:2004
Investigacion de salmonella spp	AUSENCIA	/25g	ausencia/25g	PNT-MB/0011, Rev.4 (01-02-2005
**Investigacion de Listeria Monocytogenes*	AUSENCIA	/25g	<=10	PTN-MB/0016

Normas de higiene para la elaboracion, circulacion y comercio de comidas preparadas (R.D. 3484/00; 12-10-01). Grupo B

Se realizan analisis de este producto en los LABORATORIOS IASA

ENVASADO Y TRANSPORTE:

Presentacion:	Producto envasado al vacio y en cajas de carton
Etiquetado:	Segun la legislacion vigente
Transporte:	En vehiculos de transporte refrigerado, se debe respetar la temperatura entre 3º y 5º