

CARPIER	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Ficha número:	CARPIER-24
	CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO	Revisión:	6
		Fecha:	28/02/2014

REFERENCIA:	CGN204 Carrilleras de cerdo ibérico 140 gr. CGN208 Carrilleras de cerdo ibérico 180 gr.
--------------------	--

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Carrilleras de cerdo ibérico
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Carrilleras de cerdo ibérico ahumadas, maceradas y cocidas
INGREDIENTES:	Carrilleras de cerdo ibérico, aceite de aroma de carbón, sal, pimienta negra y humo natural.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	Color: Pardo rosado característico carrillera de cerdo cocida Olor: Característico de carrillera cocida con ligero aroma de ahumado Sabor: Característico de carrillera de cerdo ibérico ahumada, macerada y cocida
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	Aerobios mesófilos m= 10 ⁴ m=10 ⁵ Enterobacterias m= 10 m=10 ² <i>Salmonella</i> Ausencia en 25g <i>Staphylococcus aureus</i> m= 10 m=10 ² <i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25g Toxina botulínica Ausencia
ALERGENOS:	
ENVASADO Y PRESENTACIÓN:	Envasado al vacío. 140 gr. ; 180gr.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C Fecha de caducidad: 60 días envasado. Consumo esperado: consumo directo tras calentar
IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:	CARPIER RGS: 26.06906/B
Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
Sr. Xavier Bosch CALITEC	Sr. Álvaro Vall-Ilosera CARPIER