



Filet de porc senglar

Ref. 1297



Ingredients

Canales de porc senglar silvestres amb procedència de les muntanyes espanyoles. Canal és el cos sacrificat, sagnat i *eviscerado, sencer o partit longitudinalment per la meitat, sense llengua, truges, òrgans genitals, llard, ronyons ni diafragma. Identificada i etiquetada segons legislació vigent.

Característiques de l'envàs

Envàs: envasat al buit en borsa retràctil PA/PE (poliamida-polietilè) en diverses peces. Embalatge: En caixes de cartró

PESO UNITAT	Borses de 400 a 800 *gr.
QUANTITAT EN CAIXA	De 10 a 14 borses
PESO CAIXA	De 8 a 10 Kg.

Característiques organolèptiques

Color: Característic de la carn sense tons foscos
Olor: Característics, sense matisos que denotin manques sanitàries o podridura

Característiques fisicoquímiques

Estat aparent correcte de neteja sense restes atenent a la definició de canal.

Característiques microbiològiques

I. Colli: Salmonella- Shigella: Absència /25g

Conservació

En càmera neta, seca i estanca sense altres substàncies estranyes a una T^a

Caducitat

3 anys des de data d'envasament per a congelat i 30 dies per a envasament al buit en retràctil fresc

Destinació

Distribuïdors, minoristes, restauració col·lectiva i públic en general

Data de revisió: 09/12/2013

Persona que ha aprovat la fitxa: Ricard Ferrer

Empresa: Jaume Ferrer I Fills SL Crta de Roses, 36-38-40, 17600
FIGUERES