

<b>Descripción artículo</b>	Pulled pork cocido a baja temperatura y congelado.		
<b>Ingredientes/ Composición</b>	Carne de cerdo (99%), sal y pimienta.		
<b>Color</b>	Marrón		
<b>Peso pieza</b>	550± 50g		
<b>Presentación</b>	Envasado al vacío	Plástico base	PA/PP
		Plástico tapa	PA/PP
		Envase	500gr
		Cajas	8 unidades
<b>Valores nutricionales por 100 gr de producto</b>	<b>VALOR ENERGETICO</b>	235 Kcal 978 Kj	
	<b>GRASAS</b>	14.7 g	
	<b>De las cuales</b>		
	<b>ácidos grasos SATURADOS</b>	5.32 g	
	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	1.2 g	
	<b>De los cuales</b>		
	<b>AZÚCARES</b>	<1.0 g	
	<b>PROTEINAS</b>	24.7 g	
	<b>SAL</b>	0.40 g	
<b>FIBRA</b>	<1 g		
<b>Características organolépticas</b>	<b>COLOR</b>	Marrón	
	<b>AROMA</b>	Características del producto	
	<b>SABOR</b>	Características del producto	
	<b>TEXTURA</b>	Características del producto	
	<b>ASPECTO</b>	Características del producto	

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 14/05/2024	Fecha: 14/05/2024

	<b>FT 11 FICHA TÉCNICA PULLED PORK</b>			F. Revisión: MAYO 2024
				Revisa: EVT
				Revisión: 08
				Página 2 de 2

<b>Características microbiológicas</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>n</td> <td>c</td> <td>Resultado</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia en 25 g</td> </tr> </table>						MICROORGANISMOS	n	c	Resultado		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g
		MICROORGANISMOS	n	c	Resultado										
	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g											
<b>Características físico- químicas</b>	pH: 6.55 aw: 0.971 No contiene aditivos.														
<b>Alérgenos / OGM</b>	Alérgenos: No contiene alérgenos. No contiene los demás alérgenos citados en Anexo II, RD 1169/2011. Declaración alérgenos: Producido en una planta que emplea para sus productos, <b>leche, huevo, frutos de cáscara, sulfitos, pescado, moluscos, gluten, crustáceos, mostaza, sésamo y soja.</b> OGM: Producto libre de OGM.														
<b>Uso previsto y población diana</b>	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes														
<b>Instrucciones de uso</b>	Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto durante 30 segundos, abrir la bolsa, escurrir el producto, y utilizar con la aplicación deseada. Consumir inmediatamente. Una vez descongelado, no volver a congelar.														
<b>Condiciones transporte</b>	<b>Características</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor/nivel objetivo</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>	<b>Observaciones</b>									
	Tipo vehículo		Frigorífico Adecuado		RD 852/2004	Función continua incluso descarga									
	Limpieza interior caja		Completa		Visual										
	Temperatura transporte	°C	-18°C	-18 ±3°C	Termógrafo	En vehículo									
<b>Tª almacenamiento / conservación</b>	-18°C														
<b>Vida útil</b>	18 meses desde la fecha de fabricación.														

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 14/05/2024	Fecha: 14/05/2024