



## PRESA DE BELLOTA IBÉRICA

### Ingredientes

Presa de Bellota Ibérica FISAN 100 % Natural.

### Descripción

Pieza cárnica procedente del despiece del cerdo de bellota ibérico también llamada Bola debido a su forma ovalada. Es de las piezas más veteadas de grasa intramuscular, muy jugosa y sabrosa. Se sitúa sobre la paleta.

### Presentación

Peso aproximado por pieza: 0,700 kg

Tipo de envasado: envasado al vacío

Tipo de bolsa: vacío coextrusión 166 micras

Envase y embalaje: caja de cartón 620x255x130 mm

Peso de la caja: ≈ 10 Kg

### Condiciones de conservación

Vida útil:

8 días o 24 meses posterior a su fecha de congelación.

Consumir preferentemente antes de:

ver etiqueta en el exterior de la bolsa.

Recomendaciones conservación:

mantener entre 0-7°C o a -18°C si es congelada.

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

(RESULTADOS)

pH	5,9
ACTIVIDAD DEL AGUA	0,98
ENTEROBACTERIAS	< 1 UFC/cm2
AEROBIOS	< 10 UFC/cm2
SALMONELLA	Ausencia UFC/25 g
MOHOS Y LEVADURAS	< 10 UFC/cm2
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 UFC/cm2
COLIFORMES FECALES	< 10 UFC/cm2

FISAN

Certificado por CALICER PI/0163/04



Alérgenos: Sin alérgenos.