



SOLOMILLO DE BELLOTA IBÉRICO

Ingredientes

Solomillo de Bellota Ibérico FISAN 100 % Natural.

Descripción

Pieza cárnica procedente del despiece del cerdo de bellota ibérico de forma alargada y cilíndrica, muy magra, jugosa y limpia, localizada en las costillas lumbares, en la parte posterior del lomo.

Presentación

Peso aproximado por pieza: 0,400 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	5,8
ACTIVIDAD DEL AGUA	0,97
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.