

<p>carnisseria - xarcuteria  <b>FUSTE-BURGAS S.A.</b>  sala d'especejament.</p>	<p><b>Fitxa Tècnica</b></p>	<p><b>OVÍ</b></p>																												
<p>Número R.G.S.E.A.A - 40.043153 / GI  Número R.G.S.E.A.A - 10.04231 / GE  Número R.S.I.P.A.C - 10.04351 / CAT</p>	<p><b>ESPATLLA DE XAI SENCERA  CONGELADA</b></p>	<p>FT_2505  Rev01  06/03/15</p>																												
<p><b>DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE</b></p> <p>Peça corresponent a les extremitats davanteres de l'animal, de carn molt sucosa i tendra. Congelada.</p>																														
<p><b>AL·LÈRGENS</b></p> <p>No en conté</p>	<p><b>OMG</b>  (organismes genèticament modificats)</p> <p>No en conté</p>																													
<p><b>CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES</b></p>																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Criteris microbiològics</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">Determinació</th> <th colspan="2">Pla de mostreig</th> <th rowspan="2">Límits microbiològics</th> <th rowspan="2">Mètode de referència</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>R. colònies aeròbies</i></td> <td></td> <td></td> <td>1x10<sup>5</sup> ufc/g</td> <td>ISO 4833</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobactèries</i></td> <td></td> <td></td> <td>1x10<sup>3</sup> ufc/g</td> <td>ISO 21528-2</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i></td> <td></td> <td></td> <td>Absència en 25g</td> <td>EN/ISO 6579</td> </tr> </tbody> </table>				Criteris microbiològics					Determinació	Pla de mostreig		Límits microbiològics	Mètode de referència	n	c	<i>R. colònies aeròbies</i>			1x10 <sup>5</sup> ufc/g	ISO 4833	<i>Enterobactèries</i>			1x10 <sup>3</sup> ufc/g	ISO 21528-2	<i>Salmonella spp</i>			Absència en 25g	EN/ISO 6579
Criteris microbiològics																														
Determinació	Pla de mostreig		Límits microbiològics	Mètode de referència																										
	n	c																												
<i>R. colònies aeròbies</i>			1x10 <sup>5</sup> ufc/g	ISO 4833																										
<i>Enterobactèries</i>			1x10 <sup>3</sup> ufc/g	ISO 21528-2																										
<i>Salmonella spp</i>			Absència en 25g	EN/ISO 6579																										
<p><b>CADUCITAT</b></p> <p>Consumir preferentment abans de 18 mesos de la data de producció , que es troba en l'etiqueta del producte</p>	<p><b>EMMAGATZEMATGE</b></p> <p>Càmera de congelació a una temperatura de - 18 °C.</p>	<p><b>EMBALATGE / PRESENTACIÓ</b></p> <p><u>Majorista:</u> Caixa de plàstic, recoberta amb plàstic  <u>Minorista/detall:</u> safates filmades o paper d'estraça</p>																												
<p><b>TRANSPORT</b></p> <p>Camions frigorífics a la temperatura de conservació.</p>	<p><b>TRAÇABILITAT</b>  (sistema per identificar el producte)</p> <p>Número de lot (equival al número d'albarà)</p>	<p><b>ORÍGEN</b></p> <p>S'indica a l'etiqueta.  Segons R(UE) Núm. 1337/13</p>																												