



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

**FRICANDÓ VACUM
 CONGELAT**

FT_2212
 Rev01
 06/03/15

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

Tipus de tall de la vedella per fer guisada. S'utilitza el coll de la vedella, partida pel mig i llescada. Congelada.

AL·LÈRGENS

No en conté

OMG

(organismes genèticament modificats)

No en conté

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

Criteris microbiològics				
Determinació	Pla de mostreig		Límits microbiològics	Mètode de referència
	n	c		
<i>R. colònies aeròbies</i>			1x10 ⁵ ufc/g	ISO 4833
<i>Enterobactèries</i>			1x10 ³ ufc/g	ISO 21528-2
<i>Salmonella spp</i>			Absència en 25g	EN/ISO 6579

CADUCITAT

Consumir preferentment abans de 18 mesos de la data de producció , que es troba en l'etiqueta del producte

EMMAGATZEMATGE

Càmera de congelació a una temperatura de - 18 °C

EMBALATGE / PRESENTACIÓ

Majorista: Caixa de plàstic, recoberta amb plàstic
Minorista/detall: safates filmades o paper d'estraça

TRANSPORT

Camions frigorífics a la temperatura de conservació.

TRAÇABILITAT

(sistema per identificar el producte)

Número de lot (es troba a l'etiqueta del producte i a l'albarà)

ORÍGEN

S'indica a l'etiqueta.
 Segons R(UE) Núm. 1337/13