



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

**CUA VACUM CONGELADA**

FT\_2225  
 Rev01  
 06/03/15

**DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE**

Peça de l'os central. Gelatinosa, melosa i molt gustosa. 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 <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

**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