| | |
|---|---|
| Carnes finas 1986 VERSALLES Lo mejor en carne de res | **Producto:** Lomo de Cerdo |

| **Datos empresa** | |
|---|---|
| Distribuidora Carnes Finas Versalles | **Teléfono:** 601 411 6238 |

| **Descripción** | | |
|---|---|---|
| **Composición:** Carne de cerdo | | |
| **Higiene materia prima**<br>Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto. | **Microbiología**<br>Total de bacterias aerobias= 30.000<br>NMP de Coliformes totales: Hasta 1.100/g<br>NMP de Coliformes Fecales: Hasta <100/g<br>Recuento de hongos: <100 UFC/g<br>Recuento de levaduras: <100 UFC/g<br>Rec. Clostridium Sulftito Red.: <100 UFC/g<br>Salmonella en 25 g: Negativo<br>Estafilococo Coagulas positiva:<100 UFC/g<br>Escherichae coli: Ausente | |
| **Características producto terminado**<br>Pieza limpia, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.<br>Ph: entre 5.1 y 6.1<br>Temperatura: entre 2 y 7 ºC | **Foto**<br> | |
| **Peso** 10 Kg aprox. | **Presentación** bolsa plástica | **Caducidad** 7 días |