



Ficha Técnica	3/240/1	
Idioma :	Español	
Versión :	3	1 / 4

Fecha :	21/02/2023
Realizado :	Mariona Celma
Revisado :	Raúl del Río
Aprobado :	Jose Luis de Diego

SOLOMILLO

Código de producto

240

Especificaciones del Producto



Faenado

*Solomillo con cabeza y sin cordón.
Puede contener membrana y de 0 - 1 mm de cobertura de grasa.*

Peso (Kg) :	0,5 - 0,75
Longitud (cm) :	34 - 40 approx.
Anchura (cm) :	-
Presentación :	Refrigerado
Circunferencia :	-



Temperatura de conservación (°C) :	Producto envasado en vacío: 0 - 4°C Producto fresco (E2 o retractorizado): 0 - 7°C
------------------------------------	---

Características Organolépticas

Carne de cerdo

*Aspecto, color y aroma característico de la carne fresca, bien manipulada.
Consistencia firme y compacta al tacto.
Sin ningún tipo de materia extraña ni suciedad.*

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción



Ficha Técnica	3/240/1	
Idioma :	Español	
Versión :	3	2 / 4

Fecha :	21/02/2023
Realizado :	Mariona Celma
Revisado :	Raúl del Río
Aprobado :	Jose Luis de Diego

SOLOMILLO	Código de producto	240
-----------	--------------------	-----

Características Microbiológicas

Carne de cerdo

<i>Areobios mesófilos totales</i>	1000000 UFC/g
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	10000 UFC/g
<i>Coliformes</i>	1000 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	No detectado/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25g
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]
<i>Enterobacterias</i>	3000 UFC/g
<i>Escherichia coli b-glucuronidasa +</i>	100 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	100 UFC/g
<i>Pseudomona spp.</i>	10000 UFC/g
<i>Campylobacter spp.</i>	1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]

Características Fisicoquímicas

Carne de cerdo

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción



Ficha Técnica	3/240/1	
Idioma :	Español	
Versión :	3	3 / 4

Fecha :	21/02/2023
Realizado :	Mariona Celma
Revisado :	Raúl del Río
Aprobado :	Jose Luis de Diego

SOLOMILLO	Código de producto	240
-----------	--------------------	-----

Vida Útil

Tipo embalaje	Vida Útil
FR CAJA ROJA VACIO 1X1	18 días
FR CAJA ROJA GRANEL	7 días
FR CARTON NO RETORNABLE	7 días
FR VACIO CARTON	Caducidad máximo 21 días
FR CARTON NO RETORNABLE VACIO	Caducidad máximo 21 días
IFCO 400 * 300 VACIO	Caducidad máximo 21 días

Alérgenos / GMO

No contiene alérgenos

No contiene Organismos Genéticamente modificados

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción



Ficha Técnica	3/240/1	
Idioma :	Español	
Versión :	3	4 / 4

Fecha :	21/02/2023
Realizado :	Mariona Celma
Revisado :	Raúl del Río
Aprobado :	Jose Luis de Diego

SOLOMILLO

Código de producto

240

Utilización del Producto

Carne de cerdo

Cárnicas: Consumo del producto tras sufrir tratamiento térmico (70°C durante 2 minutos o equivalente) o proceso de curación.

Minoristas: Consumo del producto tras sufrir tratamiento térmico (70°C durante 2 minutos o equivalente).

Colectivo al que va destinado el producto

Su consumo no está limitado a ningún grupo sensible.

Planta de Producción

The Pink Pig, S.A. - 10.10709/Z
Friolimpio de Aragón, S.L. - 10.16777/Z
Le Porc Gourmet, S.A. - 10.00655/B
Fortune Pig, S.L. - 10.03950/L
MarcJoan Import-Export, S.L. - 10.19562/B

Las plantas de producción cumplen con la legislación europea, española y con la aplicable de los países terceros a los que exportan

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción