



FICHA TÉCNICA

PREPARADO DE CARNE

Página:
1 de 1

<i>Definición del producto:</i>	CARNE DE VACUNO ENTERA CONGELADA
<i>Código interno del producto:</i>	027000; 027500; 036000; 046000
<i>Presentación (unidad de venta):</i>	Unidades enteras por caja
<i>Instrucciones de conservación:</i>	≤ -18°C
<i>Vida útil:</i>	18 meses
<i>R.S.G N°:</i>	CE 10.17938/B

INGREDIENTES

Carne de vacuno, agua, sal, proteína láctea, estabilizantes (E-407, E-415), antioxidantes (E-300, E-301, E-331)

Indicaciones adicionales:*

Contiene proteína de leche.

*Según el reglamento RD 1334/1999, modificado por: RD 2220/2004

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: CONGELADO. *Color, olor y sabor:* CARACTERÍSTICO. *Textura:* TÍPICA

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

<i>Determinación:</i>	<i>Valor establecido**:</i>	<i>Método de análisis:</i>
Estafilococos coagulasa +	< 1,5x10 ³ UFC/g	UNE EN ISO 6888-1:1999/amd 1:2003
Salmonella spp.	Ausencia / 10 g	UNE EN ISO 6579:2003
Escherichia coli B	< 1,5x10 ³ UFC/g	ISO 16649-2:2001
Glucoronidasa +		

**Según el reglamento CE 2073/2005

Se realizan análisis de este producto en los LABORATORIOS ANABIOL, SA.

ENVASADO Y TRANSPORTE

Presentación: Producto envasado al vacío y en cajas de cartón. Paletización final de las cajas

Etiquetado: Según la legislación vigente

Transporte: En vehículos isotermos en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener a una temperatura ≤ -18°C

OBSERVACIONES