

Ficha técnica de producto

Churrasco falda de añojo



Ref. nº 223 004C

Descripción: Pieza obtenida al cortar al través la parte posterior del costillar.

Preparación: Artículo IQF.

Ingredientes: Carne de añojo.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C.
Cortado/fileteado:	Cortado a 12 mm de grosor
Envasado:	Bolsa de plástico de protección.
Encajado:	Caja de cartón de 395 x 235 x 130 mm
Unidad de venta:	Precio por Kg
Peso/caja:	4.00 Kg
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa con trazabilidad en la caja: descripción del artículo, datos de trazabilidad (país de nacimiento, engorde, sacrificio, y despiece y registro sanitario), peso neto, fecha de congelación, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
Paletización:	150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada palet: 2.09 m
Otros:	Ver especificaciones clientes

¹ Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	Tª de CONSERVACIÓN:	-18 °C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	700 días desde la fecha de congelación, en condiciones de conservación adecuadas.

- ✓ **Uso esperado del producto:** El producto debe cocinarse antes de su consumo, se recomienda una temperatura de cocción en superficie superior a 75°C.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo). Una vez descongelado no se debe volver a congelar, consumir antes de 48 horas.
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad / consumo preferente solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocción.

Ficha técnica de producto

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS*

Aerobios mesófilos totales	< 10 ⁶ ufc/g	<i>E. coli</i>	Ausencia/10g
Enterobacterias	< 10 ² ufc/g	<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² ufc/g		

*Según Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias que causan alergias según Reglamento (CE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Consistencia firme y compacta al tacto (antes de su congelación).

Libre de suciedad, coágulos y abscesos. Sin huesos rotos, pelo y cuerpos extraños. Carnes no PSE ni DFD.

Color rojo oscuro cuando el producto está envasado al vacío; rojo intenso y brillante en el producto sin envasar o al retirar el envase (el proceso de congelación puede oscurecer el producto).