

Ficha técnica de producto

Redondo de añojo atado



Ref. nº 222 005C

Descripción: Pieza noble procedente del despiece del delantero del animal. Atado con malla y envasado al vacío.

Tratamientos de conservación por refrigeración / congelación.

Preparación: Artículo preparado y envasado en fresco. Ultracongelación a -30°C.

Ingredientes: Carne de añojo.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación: Congelación a -18°C.

Cortado/fileteado: No aplica, pieza entera atada con malla.

Envasado: Envasado al vacío.

Encajado: Caja de cartón de 285 x 210 x 130 mm

Unidad de venta: Precio por kg

1Peso aproximado/caja: De 4.80 a 5.20 kg

1Unidades aprox./caja: De 3 a 4 piezas, según tamaño

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: 224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palet: 1.96 m

Otros: Ver especificaciones clientes

1 Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	T^a 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 completamente 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).