

## Ficha técnica de producto

### Morcillo de añojo



**Referencia producto:** 222 007C

**Especie de procedencia:** Bovina

**Descripción:** Pieza entera procedente del despiece de la pierna delantera del animal.

Artículo preparado y envasado en fresco. Ultra congelación a -30 °C.

**Ingredientes:** Carne de añojo.

### Presentación

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Envasado:</b>            | Envasado al vacío en bolsa retráctil apta para contacto alimentario.  |
| <b>Encajado:</b>            | Caja de cartón, dimensiones de encajado 395 x 235 x 130 mm.   |
| <b>Unidad de venta:</b>     | Precio por kg   |
| <b>Unidades / caja:</b>     | 2 piezas  |
| <b>Peso aprox / caja:</b>   | Peso variable (Kg)  |
| <b>Etiquetado producto:</b> | <i>Trazabilidad:</i> lugar de nacimiento, engorde, sacrificio y despiece, características de conservación.<br><i>Pieza:</i> denominación del producto, fecha de envasado, lote, fecha de consumo preferente, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificación del productor. |
| <b>Etiquetado caja:</b>     | Denominación del producto, fecha de envasado, lote, fecha de consumo preferente, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificación del productor.   |
| <b>Paletización:</b>        | 150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada del palet: 2.09 m  |

### Conservación y consumo

#### Producto ultracongelado

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Conservación:</b>              | Tª mínima de conservación -18°C   |
| <b>Período de conservación:</b>   | 700 días desde la fecha de envasado.  |
| <b>Consumo:</b>                   | Una vez descongelado no volver a congelar, consumirlo antes de 24 horas.  |
| <b>Uso esperado del producto:</b> | El producto debe cocinarse completamente antes de su consumo, se recomienda una temperatura de cocción superior a 75°C.                                   |
| <b>Información adicional:</b>     | Las fechas de caducidad/consumo preferente sólo 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 alergénicas según Reglamento (UE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

No contiene 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).