

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

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

Conservación y consumo

Producto ultracongelado

Conservación:	Tª mínima de conservación -18°C
Periodo de conservación:	700 días desde la fecha de envasado.
Consumo:	Una vez descongelado no volver a congelar, consumirlo antes de 24 horas.
Uso esperado del producto:	El producto debe cocinarse completamente antes de su consumo, se recomienda una temperatura de cocción superior a 75°C.
Información adicional:	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).