

Ficha técnica de producto

RIB EYE aňojo sin hueso 300g aprox.



Ref. 224 013C: RIB EYE aňojo sin hueso 300g aprox.

Descripción: Pieza noble procedente del despiece del lomo alto de aňojo. Pieza deshuesada.

Preparación: Artículo preparado con materia prima fresca. Ultra congelación inmediata a $-30^{\circ}\text{C}.$ +

Ingredientes: carne de aňojo

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a $-18^{\circ}\text{C}.$
¹Cortado/fileteado:	Cortado a 25 ± 2 mm de grosor, pieza deshuesada
Envasado:	Bolsa de plástico de protección.
Encajado:	Caja de cartón de 285 x 210 x 130 mm
Unidad de venta:	Precio por unidad
Unidades de producto/caja:	Entrecot aňojo sin hueso 300g aprox / 15 unidades
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa con trazabilidad en la caja: descripción del artículo, datos de trazabilidad (país de nacimiento, engorde, sacrificio y despiece, registro sanitario), unidades de producto, 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	Tª de CONSERVACIÓN:	-18°C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	700 días desde la fecha de envasado, 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 $75^{\circ}\text{C}.$
- ✓ **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 se pueden garantizar 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
<i>Enterobacterias</i>	< 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 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).