

Ficha técnica de producto

Bistec de ternera cortado 180g aprox



Ref. 221108X

Descripción: Pieza noble procedente del despiece de la espaldilla de ternera fileteada.

Preparación: producto IQF

Ingredientes: Carne de ternera.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C.
¹Cortado/fileteado:	Fileteado entre 9 y 10 mm de grosor
Envasado:	Bolsa de plástico de protección. Interfoliado con lámina de plástico alimentario
Encajado:	Caja de cartón de 400 x 235 x 130 mm. ANEDILCO
Unidades de producto/caja:	24 unidades
Unidad de venta:	Precio por 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), unidades de producto, fecha de envasado/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 del 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 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°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 alergénicas según Reglamento (UE) 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 característico de la carne de ternera.