

	APPCC	Cod. APPCC.R02
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha: Noviembre 2020 Ed8

CARNE FRESCA DE EQUINO

Características generales

Ingredientes Carne de equino

Alérgenos No contiene

Características del producto

Físico-químicas Organoléptico: Olor ligero a ácido láctico. Color rojo y vivo (vira a oscuro al someterla al vacío). Textura muy tierna y jugosa. Aspecto: Pieza de carne con mayor o menor proporción de grasa infiltrada dependiendo de la parte del animal

Metales según Reg,1881/2006: Cadmio $\leq 0,20$ mg/Kg

Microbiológicas Según CENAN 1982 y Reg,2073/2005:
 -Clostridium sulf-reduct. $\leq 10E2$ ufc/g
 -Aerobios mesófilos $\leq 10E6$ ufc/g
 -Enterobacterias totales $\leq 10E4$ ufc/g
 -Escherichia coli ≤ 500 ufc/g
 -S.aureus $\leq 10E2$ ufc/g
 -Salmonella spp - Ausencia/25g
 -Listeria monocyt - Ausencia/25g

Procesos tecnológicos y Categoría del producto

Tratamientos Diagrama de flujo despiece

Categoría Carne fresca

Características de presentación

Envasado Puede suministrarse en varios formatos:
 -Cuarteos con malla de tela. Peso según canal
 -Piezas enteras (solomillo, entrecote, tapa..) sin envasar. Peso según pieza
 -Piezas enteras al vacío.
 Peso según pieza
 -Fileteadas nº5 al vacío. Peso aprox. 3Kg y 1Kg
 -Fileteada nº5, 7, o 9 en bandejas y envasado al vacío "skin pack". Peso aprox.400g

Condiciones de almacenamiento y distribución

Almacenamiento / Distribución Refrigerado ($\leq 7^{\circ}\text{C}$).

Condiciones de uso

Modo de empleo Cocinado (fritura, cocción o asado) previo al consumo.

Vida útil Envasada l vacío: 43 días
Sin envasar: 7 días

Población destino General, incluyendo hostelería, industria y alimentación infantil

