

	CARNS J.B., S.L.	Rev: 3	Pag: 1/2
	DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Documento:	FT-01-2720
		Fecha:	01/09/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: CABRITO COSTILLAR CORTADO CONGELADO

CÓDIGO PRODUCTO: 2720

ESPECIE: CABRITO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido del sacrificio y pulido de canales de cabrito de origen nacional de peso comprendido entre 5 y 7Kg. Costillar entero de media canal dividido en porciones de costilla individuales.

ORÍGEN: España

COMPOSICIÓN:

% TOTAL	INGREDIENTE
100.00	CABRITO

PRESENTACIÓN:	<u>Presentación:</u> Granel en bolsas de baja presión <u>Formato:</u> 3.6 kg aprox. <u>Envasado:</u> Atmosfera normal <u>Embalaje:</u> Caja de cartón (585*380*170mm)
PESO MEDIO:	Aprox. 3.6 Kg
CADUCIDAD:	720 días congelado
CONSERVACIÓN:	Conservar a temperatura <-18°C (Congelado) Humedad relativa del 90%
DISTRIBUCIÓN:	Transporte frigorífico a <-18°C (Congelado)
COMERCIALIZACIÓN:	<u>Ud. pedido:</u> Unidad <u>Ud. De facturación:</u> Kg
ETIQUETADO:	<i>Artículo, ingredientes, código de barras, fecha de caducidad, número de lote, peso, precio, condiciones de conservación, dirección y número de RGS</i>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<u>Salmonella</u> Ausencia/25g <u>Escherichia coli</u> <5x10 ² ufc/g <i>*Controles analíticos en producto final</i>
CONTAMINANTES:	<u>Plomo</u> <0,010 mg/Kg <u>Cadmio</u> <0,050 mg/Kg <u>Suma de PCB-dioxinas.</u> <4,5 pg/g de grasa
OBSERVACIONES:	ALÉRGENOS: No procede <i>Reglamento (CE) 1169/2011</i> OMG: No <i>Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003</i> PRODUCTO IRRADIADO: No INSTRUCCIONES DE USO: Cocinar completamente antes de consumir INFOR. NUTRICIONAL: No procede <i>Reglamento (CE) 1169/2011</i>