

	<h1>FICHAS TÉCNICAS CONGELADO</h1>	FT-CON-07-008 Edición: 1 Rev:02 Fecha:11/2014 Pág. 2 de 4
---	------------------------------------	---

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: COSTILLA Y RIÑONADA DE CORDERO CONGELADA	
CODIGO PRODUCTO	719
DESCRIPCION PRODUCTO	TIPO PRODUCTO Producto congelado Son los filetes obtenidos al cortar los costillares de un cordero de peso comprendido entre 10 a 14 Kg. Costillas con palo (peso aprox. 0.06 Kg) y sin palo (peso aprox. 0.050 Kg). El espesor de las costillas y riñonadas oscila entre 0.9 cm y 1,3 cm, en función del peso del cordero, lo habitual es que sean de un 1 cm de ancho.
PRESENTACION	<i>Envasado:</i> Atmósfera normal <i>Embalaje:</i> Caja marca Geland blanca, peso unitario de 4 Kg la unidad.
PESO MEDIO	<i>En las cajas hay entre 5 y 6 pisos:</i> 2,5 - 3 pisos de riñonada en la parte inferior de la caja. 2,5 - 3 pisos de costilla en la parte superior de la caja
DISTRIBUCION	<i>Distribución:</i> Transporte frigorífico a -18 °C
CONSERVACION	<i>Conservación:</i> T -15/-18 °C
CADUCIDAD	365 días
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<i>Id. Salmonella spp:</i> Ausencia / 25 g <i>Rec. Aerobios mesófilos:</i> Tolerancia máxima de $1 \cdot 10^5$ ufc/g <i>Rec. Enterobacterias totales:</i> Tolerancia máxima de $5 \cdot 10^3$ ufc/g
COMERCIALIZACION	Ud. de pedido: Unidades Ud. de facturación: Kilogramo
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Textura: Tierna y jugosa, sin cortes ni cartílagos ✓ Olor: Propio de producto fresco ✓ Color: Rosado; sin exceso de grasa, ni presencia de golpes o coágulos ✓ Sabor: Característico ✓ Cuerpos extraños: Ausencia
DEVOLUCIONES	Sí, al momento de su recepción
ETIQUETADO. Artículo, código de barras, lote, fecha de caducidad (365 días), peso, precio, condiciones de conservación y sello oval del lugar de envasado (10.3221/HU)	ALÉRGICOS: No procede OMG: No procede PRODUCTO IRRADIADO: No INSTRUCCIONES DE USO: Cocinar completamente antes de consumir
	