

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

<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>			
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: COSTILLA Y RIÑONADA DE CORDERO IMPERIAL CONGELADA</b>			
<b>CODIGO PRODUCTO</b>	<b>1719</b>	<b>TIPO PRODUCTO</b>	Producto fresco congelado
<b>DESCRIPCION PRODUCTO</b>	Filetes obtenidos al cortar los costillares de un cordero imperial (lechal) de peso comprendido entre 5 y 7 Kg. Se trata de animales sacrificados antes del segundo mes de vida.		
<b>PRESENTACION</b>	<i>Invasado:</i> Atmósfera normal <i>Embalaje:</i> Caja marca Geland, peso unitario de 4 Kg la unidad, 6 pisos, correspondientes a 5 paños de cordero imperial cortado.		
<b>PESO MEDIO</b>	Aprox. De los cortes 35/55 gramos		
<b>DISTRIBUCION</b>	<i>Distribución:</i> Transporte frigorífico a -18 °C		
<b>CONSERVACION</b>	<i>Conservación:</i> T -15/-18 °C		
<b>CADUCIDAD</b>	365 días		
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<i>Id. Salmonella spp:</i> Ausencia / 25 g <i>Rec. Aerobios mesófilos:</i> Tolerancia máxima de 1*10 <sup>5</sup> ufc/g <i>Rec. Enterobacterias totales:</i> Tolerancia máxima de 5*10 <sup>3</sup> ufc/g		
<b>COMERCIALIZACION</b>	Ud. de pedido: Unidades Ud. de facturación: Kilogramo		
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Textura: Tierna y jugosa, sin cortes ni cartílagos</li> <li>✓ Olor: Propio de producto fresco</li> <li>✓ Color: Rosado; sin exceso de grasa, ni presencia de golpes o coágulos</li> <li>✓ Sabor: Característico</li> <li>✓ Cuerpos extraños: Ausencia</li> </ul>		
<b>DEVOLUCIONES</b>	Sí, al momento de su recepción		
<b>ETIQUETADO.</b> 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)	<b>ALÉRGICOS:</b> No procede <b>OMG:</b> No procede <b>PRODUCTO IRRADIADO:</b> No <b>INSTRUCCIONES DE USO:</b> Cocinar completamente antes de consumir		