



FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007
Nº REVISIÓN: 1
FECHA: 12-04-19

DOCUMENTO Nº 7-684

FICHA TECNICA DE PRODUCTO:
BISTEC DE AÑOJO CONGELADO.
PREPARADO DE CARNE CON AGUA AÑADIDA.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

BISTEC AÑOJO, proveniente del despiece de canales de añojo de 12 a 24 meses, siendo el aspecto del producto sin hematomas, sin edemas, ni suciedad, ni restos de coágulos de sangre, con el color característico de la carne natural, estando generalmente la grasa infiltrada.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, proveniente de mataderos homologados, que previa inspección de Control de Calidad, se sazona mediante el inyectado de salmuera en el interior de la pieza.

Se envasa de forma inmediata al vacío, y se procede a su congelación de manera rápida en el túnel de congelación en piezas individuales envasadas al vacío, para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.



INGREDIENTES: Carne de añojo (95%), agua añadida, sal, proteína de **soja**, proteína de **leche**, antioxidantes E-331, E-301, estabilizantes E-407 y proteína de vacuno.

ALERGENOS Y GMO:

Contiene soja y leche.

No proviene de animales modificados genéticamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (Valores medios por 100g): Valor energético: 776 Kj/ 145.6 Kcal- Grasas: 5.6 g – de las cuales saturadas: 2.6 g – Hidratos de carbono: 0.5 g – de los cuales Azúcares: 0.5 g – Proteínas: 19.8 g – Sal: 0.6 g

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Los productos suministrados cumplen con la Normativa Europea de criterios microbiológicos Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y modificaciones posteriores.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto envasado es congelado de inmediato y por ello debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18° C, para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo un consumo preferente de 24 MESES desde su congelación.

En el producto fileteado, las piezas se sacan de la cámara de CONGELACIÓN el tiempo imprescindible para su fileteado, depositándose nuevamente en dicha cámara, una vez encajado.



FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007
Nº REVISIÓN: 1
FECHA: 12-04-19

DOCUMENTO Nº 7-684

DATOS DEL ENVASE:

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Según se detalla en el protocolo interno de CONTROL DE TRAZABILIDAD, todos los productos producidos en la Empresa, constan de una información que se genera a través de las etiquetas adhesivas que poseen las piezas y/o cajas. Dichas etiquetas poseen aparte de la información descriptiva del producto, un número de lote por el cual se puede reconstruir la procedencia del producto, fecha de producción, fecha de congelación, entrada de mercancía en nuestros almacenes, proveedores de la mercancía y datos adicionales del proceso.

Dado que el producto es de la familia de bovino, en las etiquetas mencionadas van impresas las leyendas que la legislación vigente precisa referentes a Matadero, Sala de Despice, país de nacimiento y engorde, así como el código de trazabilidad.

CONTROL DE CALIDAD:

La empresa posee un exhaustivo Control de Calidad, el cual de acuerdo con el Manual de implantación de sistemas de AUTOCONTROL basados en el A.P.P.C.C. que posee en vigor, se exige un cumplimiento del DIAGRAMA LINEAL DE FLUJOS intervinientes en el proceso de consecución del producto final, cuyo fin es obtener el control preciso y exacto desde la recepción de la materia prima y auxiliares, hasta la entrega en el cliente como depósito finalizante del proceso.

OBSERVACIONES GENERALIZADAS:

La utilización del producto será siempre previa descongelación y cocinado completo del mismo. Este producto va destinado a la población en general.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

Con relación a las piezas que se utilizan para la producción de los bistecs son: BABILLA, CADERA, TAPA, CONTRA, RECOSTA Y ESPALON.

Para realizar los BISTECS, una vez congeladas las piezas, son retiradas de su envoltorio, y fileteados en unidades de pesos aproximados de 200 gramos, envasando los filetes interfoliados.

PESO NETO CAJA	5 Kg UNIFICADO
CAJAS X FILA:	9
FILAS X PALET	16
TOTAL CAJAS	144

Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.

APROBADO POR DIRECCIÓN: 12-04-19

