	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Código: EP-POR-17 MAYO 2017 Edición: 2 Pág:1/2
	SOLOMILLO ENVASADO AL VACIO	

1. DESCRIPCIÓN

Se define como **SOLOMILLO ENVASADO AL VACIO** a la musculatura sublumbar compuesta por dos músculos, el iliopsas y el psoas menor, que se extienden por entre la costilla y el lomo del cerdo, está limpio, sin cordón y se envasa al vacío.

2. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

- Presentar un aspecto fresco.
- Ausencia de zonas resacas o que presenten colores atípicos para la carne fresca (verdosos, amarillentos).
- Libres de suciedad y cuerpos extraños. Sin exudación de jugos.
- Ausencia de olores no característicos del producto fresco y de textura pegajosa o babosa.
- Se presentará sin coágulos de sangre, cartilagos, huesos, etc.
- No serán carnes excesivamente pálidas, blandas y exudativas (PSE) ni tampoco excesivamente oscuras, firmes y secas (DFD).

3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS


PARAMETRO	VALORES MÁXIMOS
Recuento aerobios mesófilos	$\leq 10^6$ ufc/g
Enterobacterias	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>E. coli</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g

4. CRITERIOS QUÍMICOS

- Materia prima que cumpla los límites legislados de los siguientes parámetros: Griseofulvina, Ivermectina, Bacitracina, Tetraciclinas, Sulfonamidas, Beta lactámicos, Hormonas (hexestrol, dietilbestrol, dienestrol, nandrolona, noretisferona, trembolona), Multiresidual de plaguicidas, Inhibidores del desarrollo microbiano, Dioxinas y PCB's similares a dioxinas, Plomo, Cadmio, Benzo (a) pireno
- Ausencia de alérgenos.

5. PRESENTACIÓN

- Envasada al vacío con film en termoformadora.
- Para el cliente Jet Extramar se sirve en el interior de cajas de cartón con 5 unidades

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Código: EP-POR-17 MAYO 2017 Edición: 2
	SOLOMILLO ENVASADO AL VACIO	Pág:2/2

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0 y 5°C.

7. VIDA ÚTIL

- 17 días a partir de la fecha de sacrificio.

Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas

8. INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA. ENVASADO/EMBALAJE.

- Cada envase va identificado con una etiqueta donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto, lote y fecha de caducidad.
- En la etiqueta se informa al cliente que se debe conservar entre 0 y 5°C

9. DETERMINACIÓN DEL USO/POBLACIÓN DESTINO

- El producto de la presente especificación ha de someterse a un cocinado completo (asado, frito o a la parrilla) antes de su consumo.
- Población destino de los productos de la presente especificación: población en general.

10. LEGISLACIÓN APLICABLE MAS RELEVANTE

- Reglamento (CE) N° 853/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, sobre criterios microbiológicos.
- Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones, sobre contaminantes, nitratos, dioxinas y PCB's.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre etiquetado.