
	SISTEMA APPCC	Elaborado: Enero 05 Revisado: Enero 17 Revisión n° 2
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: DESPIECE Y PORCIONADO DE CARNE DE BOVINO

NOMBRE PRODUCTO	CODIGO
Ter. Lomo Alto s/Hueso Corte 350g "Entrecot"	11219

COMPOSICIÓN	ORIGEN	ALERGENOS
Carne de bovino	UE	No contiene alérgenos

TIPO DE ENVASADO
Porcionado de bovino envasado en bolsa termoformada al vacío.
Porcionado de bovino embandejado en barqueta de plástico protegida con film flexible, apto para uso alimentario.

CONDICIONES DEL GENERO COMERCIALIZADO	
<p>1.- Presentación y características organolépticas</p> <p>Las piezas frescas se venderán dentro cajas de plástico protegidas por dentro con film apto para uso alimentario y correctamente etiquetadas.</p> <p>En productos envasados: envase íntegro, limpio y correctamente etiquetado. Todos los productos tendrán el color rosado, olor y aspecto característico de la carne fresca de bovino. Libres de restos de glándulas, pelos y cualquier otro tipo de suciedad, así como de golpes o hematomas.</p> <p>En el caso de las piezas y porcionados, se venderán bien pulidas de grasa exterior y sin cortes ni rasguños.</p>	
<p>2.- Condiciones de conservación</p> <p>Producto refrigerado: conservar entre 0 y 4 °C. Producto congelado: conservar a -18°C.</p>	<p>3.- Caducidad</p> <p>En fresco: 5 días a partir de la fecha de envasado. Al vacío: 21 días a partir de la fecha de envasado. En congelado: 548 días a partir de la fecha de envasado.</p>
<p>4.- Características microbiológicas</p> <p>Según criterio del laboratorio para carnes frescas, Reglamento 2073/2005 y recomendación CENAM 1982:</p> <p>Aerobios mesófilos: 10⁶ u.f.c / g Salmonella spp: ausencia / 25g Staphylococcus aureus: 500 u.f.c / g Listeria monocytogenes: < 100 u.f.c / g E.Coli: < 500 u.f.c / g</p>	<p>5.- Etiquetaje</p> <p>Los productos saldrán etiquetados según normativa vigente de etiquetaje de carne de vacuno y etiquetaje obligatorio productos alimentarios.</p>
<p>6.- Normativa general de referencia aplicada al producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios. - Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen las normas de higiene específicas para los productos de origen animal. - Reglamento (CE) 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes químicos. - RD 1334/1999 Y REGLAMENTO 1169/2011 Relativa al etiquetado. - REGLAMENTO 2073/2004 Criterios microbiológicos - Reglamento 1935/2004 y 10/2011 Sobre materiales en contacto con los alimentos. 	<p>7.- Destino y uso esperado por parte del consumidor:</p> <p>Destinado a la población en general.</p> <p>Preparaciones culinarias con tratamiento térmico > 70 °C.</p>