



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO FINAL	COSTILLA DOS CORTES TRES TROZOS VACÍO (0324)
MATERIA PRIMA	COSTILLA TIRA (0322)
PROCESO REALIZADO	FILETEADO, ENVASADO Y ETIQUETADO
TIEMPO VIDA ÚTIL	21 DÍAS
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C
USO PREVISTO	UNA VEZ ABIERTO SACAR DEL VACÍO COCINAR ANTES DE SU CONSUMO
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG`S	AUSENCIA
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<p>A.M.T. < 5 x 10⁶ ufc/g</p> <p>Escherichia coli < 5 x 10² ufc/g</p> <p>Salmonella Ausencia en 25 gr</p> <p>Según Reglamento (CE) 1441/2007</p>
ENVASADO	AL VACÍO EN BOLSA DE PLÁSTICO

CÓDIGO	Nº REVISIÓN
RE-8221	00
FECHA	REALIZADO POR
01/07/2019	Control y mejora procesos

COMERCIAL PINAMAS, S.L.
Barrio Santa María, s/n
22435 La Puebla de Castro - Huesca

