

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO FINAL	CABEZA LOMO FILETEADA BDJ. 0.5 KG (03E03)
MATERIA PRIMA	CHULETA GERONA (0330) O LOMO ENTERO (0301)
PROCESO REALIZADO	SI LA MATERIA PRIMA ES CHULETA GERONA:
	DESHUESADO, FILETEADO CON FILETEADORA AUTOMÁTICA, ENVASADO Y ETIQUETADO
	SI LA MATERIA PRIMA ES LOMO ENTERO:
	FILETEADO CON FILETEADORA AUTOMÁTICA, ENVASADO Y ETIQUETADO
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR ROSADO, SIN HEMATOMAS NI OLORES EXTRAÑOS
TIEMPO VIDA ÚTIL	8 DÍAS
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C
USO PREVISTO	COCINAR ANTES DE SU CONSUMO
DECALRACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG`S	AUSENCIA
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	A.M.T. < 5 x 10 ⁶ ufc/g
MICRODIOLOGICOS	Escherichia coli <5 x 10 ² ufc/g
	Salmonella Ausencia en 25 gr
	Según Reglamento (CE) 1441/2007
ENVASADO	EN ATMÓSFERA MODIFICADA- GAS GOURMET O 70

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

