



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO FINAL	CABEZA LOMO TACOS A.M. 2 kg (03F06)
MATERIA PRIMA	CHULETA GERONA (0330) O LOMO ENTERO (0301)
PROCESO REALIZADO	<p>SI LA MATERIA PRIMA ES CHULETA GERONA:</p> <p>DESHUESADO, FILETEADO CON FILETEADORA AUTOMÁTICA, ENVASADO Y ETIQUETADO</p> <p>SI LA MATERIA PRIMA ES LOMO ENTERO:</p> <p>FILETEADO CON FILETEADORA AUTOMÁTICA, ENVASADO Y ETIQUETADO</p>
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
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS 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	EN ATMÓSFERA MODIFICADA- GAS GOURMET O 70

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

