



# FICHA TÉCNICA

<b>PRODUCTO FINAL</b>	<b>COSTILLA CORTADA DADOS A.M. (03F24)</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>COSTILLA TIRA (0322)</b>
<b>PROCESO REALIZADO</b>	<b>FILETEADO CON SIERRA, ENVASADO Y ETIQUETADO</b>
<b>TIEMPO VIDA ÚTIL</b>	<b>8 DÍAS</b>
<b>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	<b>CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C</b>
<b>USO PREVISTO</b>	<b>COCINAR ANTES DE SU CONSUMO</b>
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>	<p><b>A.M.T. &lt; 5 x 10<sup>6</sup> ufc/g</b></p> <p><b>Escherichia coli &lt; 5 x 10<sup>2</sup> ufc/g</b></p> <p><b>Salmonella Ausencia en 25 gr</b></p> <p><b>Según Reglamento (CE) 1441/2007</b></p>
<b>ENVASADO</b>	<b>EN ATMÓSFERA MODIFICADA- GAS GOURMET O 70</b>

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

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

