



# FICHA TÉCNICA

<b>PRODUCTO FINAL</b>	CHULETA CAÑA FILETE A.M. (03F32)
<b>MATERIA PRIMA</b>	CHULETA GERONA SIN CABEZA
<b>PROCESO REALIZADO</b>	FILETEADO CON SIERRA, ENVASADO Y ETIQUETADO
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	COLOR ROSADO, SIN HEMATOMAS NI OLORES EXTRAÑOS
<b>TIEMPO VIDA ÚTIL</b>	8 DÍAS
<b>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C
<b>USO PREVISTO</b>	COCINAR ANTES DE SU CONSUMO
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS Y OMG`S</b>	AUSENCIA
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>	<p>A.M.T. &lt; 5 x 10<sup>6</sup> ufc/g</p> <p>Escherichia coli &lt; 5 x 10<sup>2</sup> ufc/g</p> <p>Salmonella Ausencia en 25 gr</p> <p>Según Reglamento (CE) 1441/2007</p>
<b>ENVASADO</b>	EN ATMÓSFERA PROTECTORA- GAS GOURMET O 70

<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

