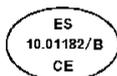


Matadero Frigorífico del Cardoner, S.A.
Paratge Can Canals Nou s/n
08250 SANT JOAN DE VILATORRADA (BCN)



Denominación / Producto	SOLOMILLO AÑOJO
Cod.fr	50016
Origen /	Nacidos en la Unión Europea Sacrificio y evisceración de las canales bovino, hembras o machos entre 12-24 meses (añojo).
Descripción/	Proviene del despiece bovino, se corresponde a la pieza situada en el cuarto trasero.
Características	Color rojizo y forma alargada. Sin restos de sangre, sin hematomas ni olores extraños.
organolépticas	Aspecto y gusto característico del producto.

FRESCO

Envase		Envasado al vacío, formato 1 Unidad y peso aproximado 2,5kg. En bandejas de plástico de uso alimentario y retornables.
Embalaje		Palets retractilados con film de plástico estirable.
Conservación		Temperatura entre 0 - 5 °C.
Caducidad		21 días.
Uso		Cocinar completamente antes de ser consumido.
Transporte		Camiones refrigerados que permiten mantener la temperatura inferior a los 7 °C Vehículos higiénicos y mantenimiento de la cadena de frío en todo momento. No se transportará juntamente con producto no alimentario.

CONGELADO (No disponible)

Envase	
Embalaje	

Conservación

Caducidad

Uso

Transporte

Declaración de Alérgenos y OMG'S Ausencia

Destino Distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS basados en el Reglamento (CE) 2073/2005 y modificación posterior (CE) 1441/2007.

A.M.T	< 5 x 10 ⁶ ufc/g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25gr.
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25gr.

El producto no contiene sustancias o productos cuya administración esté prohibida por la normativa comunitaria y nacional vigente, así como tampoco sustancias o productos que no figuren como expresamente autorizados.

Realizado y aprobado por
Comercial, Producción y Calidad

Fecha 29/11/19
Revisión 02-2019