



Denominación / Producto Meloso de ternera


Cod.fr

Origen / Descripción/ Sacrificio especie bovina de 12-24 meses de edad
Pieza muscular extraída de la parte inferior de la extremidad anterior de la ternera (tobillo), de forma irregular con bastantes nervios y carne muy gelatinosa.

Características

organolépticas Aspecto y gusto característico del producto.

FRESCO

Envase  Envasados en bolsas para vacío. Se envasan en una unidad.

Envasado En cajas de cartón (15 Kg)

Conservación Entre 0º y 7ºC

Caducidad 7 días

Uso Consumir previa cocción y cocinado del producto

Transporte Camiones refrigerados que permiten mantener la Tª inferior a los 7 ºC
Vehículos higiénicos y mantenimiento de la cadena de frío en todo momento. No se transportará juntamente con producto no alimenticio.

Declaración de Alergenos y OMG'S Ausencia

Destino Distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

A.M.T < 5 x 10⁶ ufc/g

Escherichia coli < 5 x 10² ufc/g

Salmonella Ausencia en 25gr.

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25gr.

Cumplimiento del Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones Reglamento (CE) 1441/2007.

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 04/07/17
Revisión 2-2017